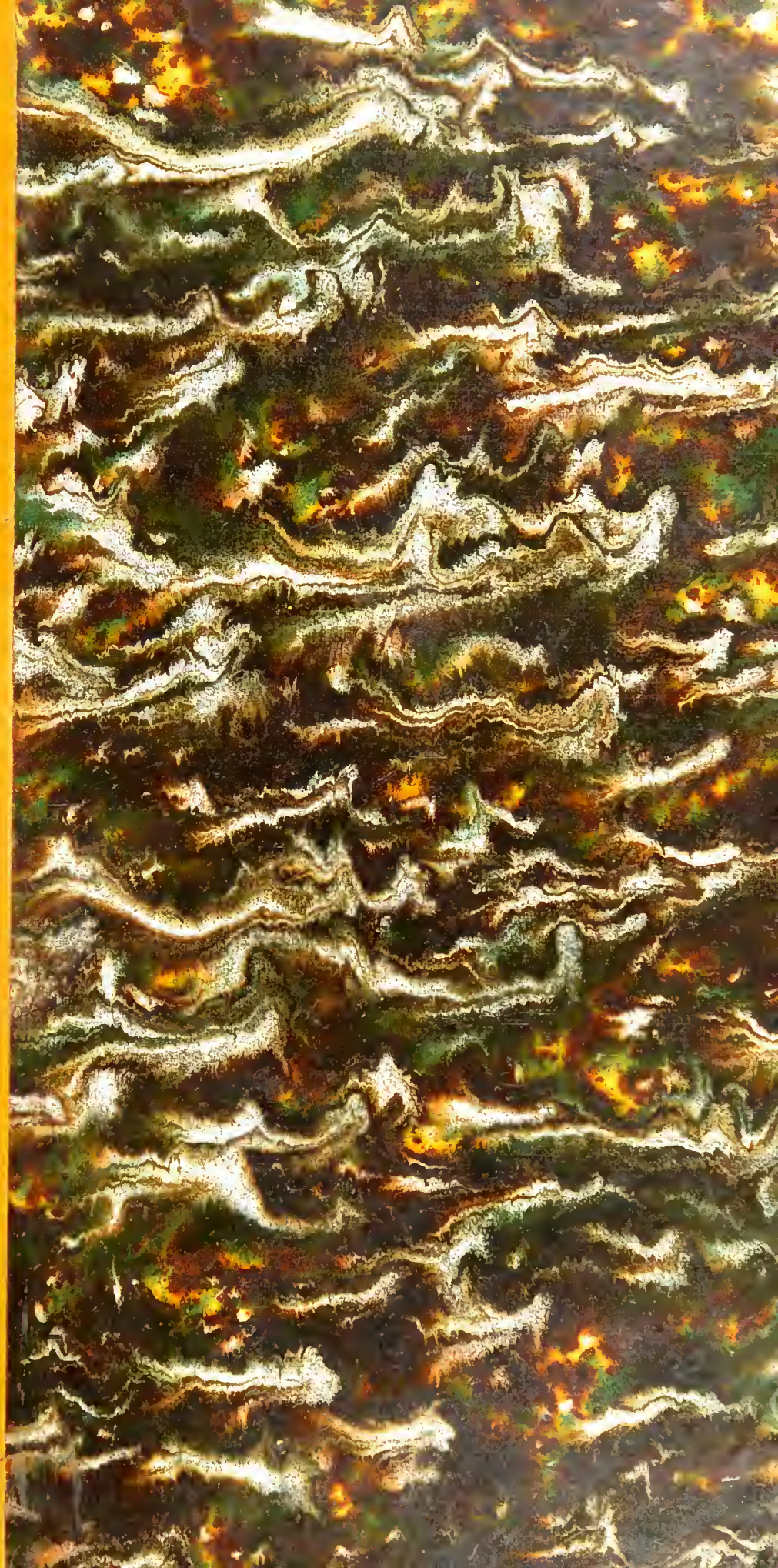
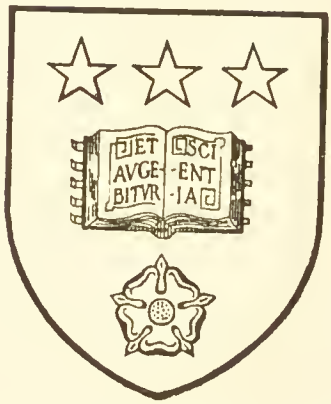


The University Library
Leeds



The Blanche Leigh Collection
of Cookery Books
The Gift of Mrs. Leigh
1939

LEEDS UNIVERSITY LIBRARY

Classmark:

COOKERY
6 - BEA

3 0106 01103 5697

Digitized by the Internet Archive
in 2015

https://archive.org/details/b21525729

LES DINERS DE M. LAGUIPIÈRE

ET

MES DÉJEUNERS DU LUNDI

LES
DINERS DE M. LAGUIPIÈRE
ET
MES DÉJEUNERS DU LUNDI

PRÉCÉDÉS DE NOTICES

SUR LA MANIÈRE DE SOIGNER LES VINS
LEUR MISE EN BOUTEILLES ET LA FAÇON DE LES SERVIR
SUR L'ORGANISATION D'UNE TABLE
ET LA DIRECTION A DONNER A UN DINER

PAR
FÉLIX BEAUDET

TROYES
LIBRAIRIE L. LACROIX, RUE NOTRE-DAME, 83

1883

UNIVERSITY LIBRARY LEEDS

NOTICE BIOGRAPHIQUE

Je suis né sur la rive droite de la Loire, à trente-deux kilomètres de Tours, dans une petite commune nommée Saint-Patrice.

Le cinquième de six enfants de parents pauvres, n'ayant pas d'occupation à me procurer, je dus, à l'âge de quinze ans, quitter la maison paternelle et me lancer à la recherche de moyens d'existence.

Je me plaçai à Tours, en qualité de domestique dans une maison bourgeoise.

Après sept années passées dans cette ville, je reconnus que les modiques gages auxquels je pouvais prétendre ne me permettraient pas de réaliser de sensibles économies.

C'est alors que je résolus de me diriger vers Paris, où quelques personnes de ma connaissance se trouvaient bien placées.

Je prévins les maîtres chez lesquels je remplissais depuis trois ans et demi les fonctions de valet de chambre, et, malgré l'augmentation qu'ils m'offraient, en vue de me conserver, je maintins ma résolution.

Depuis cet avertissement jusqu'au jour de mon départ, j'eus à lutter sans cesse contre ma famille, mes maîtres et mes amis. Tous semblaient unis pour me retenir près d'eux, mais ma résolution était réfléchie ; elle fut irrévocable.

Néanmoins, ce ne fut pas sans un grand serrement de cœur que, le 4 février 1845, je pris place dans la diligence qui me conduisit à la capitale. Les accolades et les poignées

de main de la dernière heure n'avaient qu'insensiblement ébranlé mon courage, mais à peine la traversée du magnifique pont de la Loire était-elle effectuée que je me retournai, les yeux en larmes, vers la maison paternelle dont je m'éloignais davantage, et vers cette bonne ville de Tours, où je laissais une partie de ma famille, bon nombre d'amis et de camarades desquels je ne pouvais détourner ma pensée.

Une force irrésistible me reportait au domicile des maîtres que je quittais et chez lesquels il me semblait avoir laissé une partie de moi-même.

Il restait là, en effet, une amie avec laquelle j'avais passé trois années et demie, amie que j'aimais sans oser le dire, craignant que le moindre aveu, reçu sans protestation, portât obstacle à notre séparation.

Cinq ans plus tard, notre mariage eut lieu à Tours.

Les larmes que je n'avais pu maîtriser au départ étaient le témoignage sincère d'une affection muette répondant au doux souvenir de celle qui restait.

*
* *

J'arrivai à Paris le 5 février, jour du mardi-gras ; mais le brouhaha de cette ville en liesse ne m'intéressait guère ; je ne quittais pas Tours pour voir le carnaval parisien.

Le lendemain, je portai à destination les quelques lettres de recommandation qui m'avaient été remises, puis je visitai les personnes que je connaissais et les priai de m'aider à me placer.

Après quelques jours de démarches, je fus avisé qu'il fallait un valet de pied chez M. Fontenilliat, Receveur général de Nantes, et un chez M. le duc de La Rochefoucault, rue Saint-Dominique.

Je me présentai dans ces maisons qui toutes deux me

demandèrent mes références et me promirent de me faire connaître leur décision.

Le 12 février, je reçus de M. le duc de La Rochefoucault, une lettre m'invitant à passer chez lui. Cette lettre me fit plaisir, mais ma préférence étant pour M. Fontenilliat, je crus devoir, avant de répondre à l'invitation du noble duc, retourner à la Chaussée-d'Antin, m'informer si la place que je sollicitais était encore vacante.

Sur la réponse affirmative du valet de chambre, je m'empressai, pour témoigner de ma préférence, de montrer la lettre de M. de la Rochefoucault. Cette lettre fut immédiatement communiquée à Madame Fontenilliat, et après une heure d'attente, je sortis de la maison pour y revenir le lendemain matin prendre mon service.

En quittant l'hôtel Fontenilliat, je courus remercier M. le duc de La Rochefoucault et lui annoncer que j'étais placé.

Je m'estimai heureux d'être parvenu à mes fins dans le court espace de huit jours.

Le 13 février, j'entrai donc au service de M. et Mme Fontenilliat. A cette date, j'avais vingt-deux ans, mais craignant que l'on me trouvât trop jeune pour remplir les fonctions que je sollicitais, je m'en étais accusé vingt-cinq ! Mensonge inoffensif dont personne n'eut jamais à se plaindre et que je sus racheter par mon activité.

Je me mis assez vite au courant, et deux mois après mon entrée, le maître-d'hôtel étant tombé malade, je fus provisoirement chargé de le remplacer au service de table.

Ce témoignage de confiance, accordé au plus jeune et dernier arrivé des serviteurs de la maison, mécontenta quelque peu mes nouveaux camarades, mais je ne m'en enorgueillis pas et sus conserver leur amitié.

La nouvelle charge qui m'incombait était d'autant plus importante qu'à cette époque avaient lieu les préliminaires

du mariage de Mademoiselle Jeanne, seconde fille de Monsieur et Madame Fontenilliat, dont l'aînée était mariée à M. Casimir Périer.

Mademoiselle Jeanne épousait M. Gaston d'Audiffret, neveu et fils adoptif de M. le duc Pasquier, Chancelier de France, Président de la Chambre des Pairs.

M. Gaston prit le nom de marquis d'Audiffret-Pasquier (aujourd'hui duc).

Quelque temps après ce mariage qui eut lieu en mai, M. et Mme Fontenilliat partirent à Nantes pour y recevoir et y donner des dîners ; ils emmenèrent toute leur maison.

Là, comme à Paris, je continuai mon service intérimaire de maître-d'hôtel.

De retour à Paris, après trois mois de séjour à Nantes, Mme Fontenilliat me demanda si je voulais rester maître-d'hôtel.

Cette proposition, à laquelle je n'étais pas préparé, me causa une agréable surprise, mais je ne l'acceptai qu'avec hésitation : je craignais de ne pouvoir encore remplir convenablement la délicate fonction qui m'était ainsi offerte, et, en remerciant Madame de la confiance qu'elle me témoignait, je lui exprimai ma crainte.

De cet air si bon qui lui était familier, elle me répondit que si je voulais apprendre, elle m'en laisserait le temps et la facilité.

Cette réponse m'ayant encouragé, je me livrai avec tant de volonté et de persévérance à l'étude de ma nouvelle fonction, dans laquelle j'étais encore bien novice, qu'après quelques mois d'efforts soutenus, je devenais un maître-d'hôtel sortable.

Je conservai cette charge jusqu'au 13 juillet 1852.

A cette date, pour une question d'amour-propre touchant mon service professionnel et sur laquelle je ne voulus pas céder, je quittai la maison Fontenilliat.

Des personnes s'intéressant à moi m'ont reproché d'avoir été trop susceptible en cette circonstance ; peut-être avaient-elles raison, mais j'avoue qu'aujourd'hui, comme il y a trente ans, j'agirais de même en semblable occasion. Je savais travailler, je connaissais les devoirs et les responsabilités incombant à ma charge ; il ne me convenait nullement d'y déroger.

Me reposant sur une connaissance suffisante de ma profession, et malgré l'instant défavorable, puisqu'en été les grandes familles sont à la campagne ou en voyage, j'espérais ne pas rester longtemps sans place. Malgré mon besoin de travailler, il ne me convenait pas d'entrer dans une maison de rang inférieur à celle d'où je sortais.

En attendant une occasion propice à mon replacement, je me livrai, pour ménager mes économies, à un service d'extras. Ce nouveau genre d'occupation me mit en relations avec M. et Mme Chevet, du Palais-Royal, et je fus envoyé par eux aux Salines de Montmorot, près Lons-le-Saulnier, appartenant à la reine Christine et administrées par M. de Grimaldi, qui en faisait alors l'inauguration et qui donna pendant quinze jours des dîners que je fus chargé de diriger.

Pour ces dîners, les comestibles, le chef de cuisine et le maître d'hôtel étaient fournis par la maison Chevet.

A mon retour de Lons-le-Saulnier, je fis connaître à M. et à Mme Chevet, en leur rendant mes comptes, que M. de Grimaldi m'avait proposé de rester chez lui en qualité de maître-d'hôtel, mais que, désirant me placer dans une maison sérieuse, où je pusse espérer rester longtemps, j'avais décliné ses offres. Je n'hésitai pas, en réponse à leurs questions, à leur avouer qu'il existait à la tête de la maison de M. de Grimaldi une espèce de majordome espagnol, investi de la confiance des maîtres, et non disposé à

souffrir un bon maître-d'hôtel, capable de résister à ses ordres brouillons et susceptible de porter atteinte à son prestige.

Je leur communiquai mon impression sur le désordre et le gaspillage régnant dans cette maison, et leur affirmai qu'à aucun prix je ne consentirais à un tel état de choses, dont les conséquences menaçaient de devenir fâcheuses pour un maître-d'hôtel décidé à faire son devoir.

Après cette déclaration, peu édifiante mais fidèle, M. et Mme Chevet échangèrent un regard suivi d'un sourire, et me proposèrent de m'attacher à eux.

Jusque-là, ils n'avaient employé que des extras comme maîtres d'hôtels ; c'était donc, pour eux et pour moi, un emploi nouveau qu'ils créaient ; l'on peut dire un essai *sous entendu de part et d'autre*. Ils m'accordaient vingt-quatre heures pour réfléchir.

Le lendemain, je me rendis chez eux. C'était le sept septembre. Après explications, l'accord s'établit, et mon entrée fut fixée au quinze octobre.

J'avais là un apprentissage à faire, mais il ne me parut pas difficile. On travaillait beaucoup chez M. Chevet : à cette époque, il était fournisseur de plusieurs Ministères, du Préfet de la Seine, etc... L'ouvrage abondait aux cuisines ; mais quand, par extraordinaire, la maison ne fournissait pas les maîtres d'hôtels, mon service me laissait quelque repos dont je profitais pour descendre près des chefs de cuisine. Là, en m'occupant et me rendant utile, je m'instruisais dans l'art de la cuisine.

En entrant à la maison Chevet, je connaissais le service de table, je savais orner une table, faire les glaces, sorbets et rafraîchissements de toutes sortes.

En en sortant, j'étais presque un cuisinier.

J'y avais acquis ce que je considère comme le complément indispensable du maître d'hôtel ou officier de bouche :

j'étais convaincu qu'avec ces connaissances, un homme laborieux et de bonne conduite pouvait sans crainte se présenter dans les maisons de premier ordre.

En février 1857, M. Chevet mourut subitement. Il fut vivement regretté des personnnes qui l'avaient connu ; sa mort laissa un grand vide dans la maison.

M. Chevet possédait l'amour de son métier. Bien que se fournissant directement en partie aux pays de production, il allait lui-même à la halle, où il ne s'approvisionnait que de marchandises de premier choix. Le plus grand de ses soins était de satisfaire sa clientèle d'élite.

Il faut reconnaître qu'il était admirablement secondé par son épouse.

Mme Chevet était habile marchande, laborieuse, femme d'ordre, bonne ménagère et excellente mère de famille. Dans le cours des quatre années et demie passées à leur service, je n'ai remarqué en elle aucun défaut.

Dès avant la mort de M. Chevet, je songeais à m'établir, et quoique ne possédant qu'un capital modique, fruit de mes économies, je désirais un buffet sur une grande ligne de chemin de fer.

Mes investigations m'ayant appris l'ouverture prochaine de la ligne de Paris à Mulhouse, aujourd'hui ligne de Paris à Belfort, je sollicitai de la Compagnie de l'Est l'obtention du buffet de Troyes.

Je portai ma demande à M. Hinguerlet, membre du conseil d'administration de la dite Compagnie, riche propriétaire du château de Villandry, près Tours.

En qualité de compatriote, M. Hinguerlet me reçut gracieusement et parut accueillir ma demande avec plaisir ; mais, quelques jours après ma démarche, il me fit appeler pour m'annoncer que le Buffet de Troyes était pour ainsi dire promis à un autre. Il me conseillait, afin de contreba-

lancer les chances de mon concurrent, de recourir à M. Fontenilliat et à M. Casimir Périer, dont l'influence auprès de M. Jaïr, Directeur général de la Compagnie, pourrait faire pencher les chances en ma faveur, si toutefois il était encore temps.

Adoptant ce sage conseil et le mettant immédiatement en pratique, je portai moi-même à l'administration de l'Est une lettre de M. Fontenilliat et une de M. Casimir Périer.

Je m'adressai à M. Hallopau, chef d'exploitation, qui me répondit froidement : « M. Sauvage, Directeur de la Traction, a promis ce buffet. » Malgré son accueil glacial, je lui confiai que j'avais à remettre à M. Jaïr deux lettres dont je devais reporter la réponse. Il m'indiqua le bureau de M. le Directeur général, auquel l'employé de service remit mes lettres.

Cet employé sortit aussitôt, m'invitant à attendre ; il revint avec M. Hallopau, au moment où M. Jaïr donnait l'ordre de me faire entrer ; puis s'adressant à M. Hallopau, M. Jaïr prononça textuellement ces paroles : « Voici la personne à laquelle il faut donner le buffet de Troyes. » M. Hallopau voulut présenter quelques observations, mais, sur l'insistance de M. Jaïr, il s'inclina et m'invita à passer dans son cabinet.

Cette fois, il fut plus gracieux ; nous étions à la mi-mars; il me dit que la Compagnie comptait inaugurer la section de la ligne de Paris à Chaumont le vingt avril. Il me remit séance tenante un permis de circulation pour me rendre à Troyes, afin de voir le local et d'en préparer l'agencement.

L'impression que je ressentis à mon arrivée à Troyes fut pénible. La gare était loin d'être achevée ; les gros œuvres de maçonnerie seuls faits ; il n'existait encore ni parquets, ni cloisons intérieures, ni portes ni fenêtres, et cependant un mois seulement nous séparait de l'inauguration dont la date était fixée et pour laquelle je devais être installé.

Pour effectuer ce voyage, j'avais obtenu de Mme Chevet un congé de deux jours dont elle ignorait le but, mais au retour, il fallut bien, quoi qu'il m'en coûtat, la prévenir et lui laisser le temps de me remplacer.

Cette brave dame, encore sous le coup de la perte de son mari, fut extrêmement peinée de ma résolution ; craignant que le vide se fit autour d'elle, elle m'offrit pour me retenir des avantages exceptionnels, que que je dus refuser, ma parole étant engagée et ma signature donnée à la Compagnie de l'Est.

Je quittai la maison Chevet le quinze avril 1857, et le vingt du même mois, j'étais tant bien que mal installé à la gare de Troyes.

Je restai titulaire du Buffet de cette gare jusqu'au 28 février 1882, époque pour laquelle j'avais donné ma démission.

Avant de terminer ce travail, qu'il me soit permis de retourner sur mes pas et de payer un juste tribut de reconnaissance à quelques-unes des personnes qui m'ont le plus obligé.

Je citerai notamment :

M. Fontenilliat, qui, malgré mon brusque départ de sa maison, s'est mis spontanément à ma disposition lorsqu'il crut pouvoir m'être utile auprès de M. Jaïr.

Mme Fontenilliat, toujours si bonne et si bienveillante à mon égard, et pour laquelle je n'ai cessé d'éprouver les plus vifs sentiments d'estime et d'affection.

M. Casimir Périer, homme si droit, si loyal, incapable de soupçonner chez les autres, ce qu'il ne ressentait pas lui-même, et dont les marques d'estime et de confiance s'étendaient, sans distinction de conditions, à toute personne réputée honnête. Il s'estimait si heureux de rendre service ! Sa mort fut pour moi une perte douloureuse dont le souvenir ne s'effacera jamais.

Mme Casimir Périer, sa digne et vaillante compagne, dont le grand cœur n'a d'égal que son esprit supérieur, et que je ne saurais assez remercier des marques de sympathie qu'elle m'a constamment témoignées.

Les enfants de M. et Mme Casimir Périer, et principalement M. J. Casimir-Périer, si digne du nom qu'il porte, et qui est resté pour moi aussi bon, aussi affable que l'ont toujours été les membres de sa famille.

Mme J. Casimir-Périer, dont l'accueil est si gracieux et qui sait si bien se tenir à la portée des personnes assez heureuses pour l'approcher.

M. et Mme Chevet et leurs enfants.

Jusqu'à sa mort, Mme Chevet a été pour moi obligeante, bonne et bienveillante.

Merci aussi à M. et Mme Gutig-Chevet, à MM. Charles et François, ainsi qu'à tous ceux qui m'ont rendu quelques services ; qu'ils en reçoivent le témoignage de ma gratitude.

Qu'il me soit permis aussi de présenter aux jeunes générations, dans l'intérêt desquelles j'ai cru devoir faire cette notice, de courtes observations dont je leur souhaite de tirer profit.

L'expérience acquise dans le long exercice de ma profession m'a démontré que les hommes nés, comme moi, de parents pauvres, tiennent en main leur avenir et ne restent privés du nécessaire que s'ils le veulent bien : tous ceux que j'ai connus laborieux, économes, probes et reconnaissants, sont parvenus à se faire distinguer et à se créer une position.

Il suffit à ceux qui veulent arriver à bon port de mériter l'estime de toutes les personnes avec lesquelles le destin les met en contact, de ne jamais envier la situation d'autrui, de ne pas oublier les services reçus, de travailler avec

ordre et économie pour le compte des maîtres ou patrons, comme si l'on travaillait pour soi-même.

Les bonnes habitudes contractées au service des autres sont toujours faciles à conserver chez soi ; et si la Fortune, cette courtisane capricieuse, leur sourit par instants, qu'ils s'efforcent de ménager le fruit de ses faveurs et de se tenir en garde contre son inconstance.

FÉLIX BEAUDET.

AVANT-PROPOS

En 1871, M. Dufour, imprimeur et propriétaire du journal *L'Aube*, vint me prier de lui faire un menu de dîner, pour chaque numéro du journal. Comme il ne paraissait que six fois par semaine, c'était six menus de dîners ordinaires que je devais lui envoyer.

Les menus du dimanche étaient composés pour des dîners de cérémonie ; ceux de la semaine, des dîners ordinaires pour six à huit personnes ; les dîners du vendredi devaient être complètement en maigre.

Les dîners de la semaine devaient être composés de la manière suivante :

Un potage ;
Un relevé de potage ou une entrée ;
Un rôti ;
Un entremet de légumes ;
Un entremet sucré.

Ceux du dimanche sont pour des dîners plus ou moins de cérémonie, suivant leur composition.

Ceux de :
Un potage ;
Un relevé ;
Deux entrées ;
Un rôti ;
Deux entremets, dont un sucré,
pour quatorze à dix-huit personnes.

Les dîners de :

Deux potages ;
Deux relevés ;
Quatre entrées ;
Deux rôtis ;
Quatre entremets, dont deux sucrés,
pour vingt à vingt-quatre personnes.

Il ne m'eut assurément pas été difficile de composer des menus pour un plus grand nombre de personnes, ainsi que des menus de soupers : cela aurait dépassé le but que je me suis proposé, qui est de publier des menus d'une composition variée avec des mets qui, tout en étant recherchés, soient faciles d'exécution.

Ces menus ont été faits en vue de la classe aisée de la société, et non pour la haute aristocratie, qui a à son service des chefs de cuisine et des officiers de bouche ou maîtres d'hôtels ; les menus pour ces grandes maisons existent depuis longtemps, le célèbre Carême et autres en ont publiés de remarquables que l'on peut toujours consulter avec profit.

Mon but est moins élevé, quoique cependant j'espère rendre quelques services aux maîtresses de maison, cuisiniers, cuisinières, maîtres d'hôtels et valets de chambre.

Au premier abord, il ne paraît pas difficile de composer des menus comme ceux que j'offre à mes lecteurs ; toute la difficulté consiste dans la variété des mets. Il faut bien se figurer que ces dîners et déjeuners doivent être tous servis sur la table des mêmes personnes ; de là, l'obligation de les varier le plus possible, suivant les ressources du pays et de la saison, quelquefois fort restreintes.

Pour les déjeûners et dîners de cérémonie, je me suis affranchi de cette règle ; je fais venir quelques provisions de Paris, tout en me conformant toujours à la règle de ne

mettre, sur ces menus, que ce que l'on se peut procurer à l'époque à laquelle ils sont destinés.

Pendant toute l'année 1872, *l'Aube* continua à publier mes menus ; ce sont les mêmes que j'offre à mes lecteurs, revus et corrigés.

J'y ai ajouté un plat que, pour faire plaisir à M. Dufour, j'avais supprimé ; c'est un relevé de potage, quand il n'y en avait pas, ou une entrée, quand il y avait un relevé. Les déjeûners du lundi m'ont aussi occasionné quelques changements dans les mets des dîners, par rapport aux répétitions trop fréquentes qui auraient eu lieu dans ces menus.

Quelques personnes m'ont fait observer que ces menus étaient composés d'un trop grand nombre de mets pour beaucoup de monde. A cela, je réponds qu'il sera toujours plus facile de composer un dîner, je suppose de trois plats, en consultant un menu où il y en a cinq, que dans le menu de trois plats que je donnerais, il pourrait très bien se faire qu'un ou deux ne plaisent pas.

Les déjeûners du lundi sont composés suivant la règle que je me suis imposée pour les dîners. Il y a un grand déjeûner par mois, pour une vingtaine de personnes, les autres, comme pour les dîners, de six à huit.

Les menus publiés par *L'Aube* étaient signés Laguipière (1). J'appellerai ce recueil : *Les Dîners de M. Laguipière et mes Déjeûners du Lundi.*

Je fais précéder ces menus de quelques explications sur les soins à donner aux vins rouges et blancs depuis leur récolte jusqu'à leur mise en bouteilles, et la manière dont

(1) Laguipière était un excellent chef de cuisine ; le célèbre Antonin Carême avait travaillé sous ses ordres. Laguipière est mort de froid à la fatale retraite de Moscou, où Napoléon l'avait emmené comme chef de ses cuisines.

on doit les servir ; d'une notice sur la façon de dresser une table, la direction à donner à un dîner de cérémonie, ainsi que de la nomenclature des potages et des mets qui m'ont servi à faire cet ouvrage.

Si je peux rendre service à quelques personnes, j'en serai satisfait, c'est mon unique ambition.

DU SOIN A DONNER AUX VINS

EN MAISON BOURGEOISE

Je n'ai pas la prétention d'écrire un traité sur les vins, je désire seulement indiquer le moyen de conserver le vin et de le boire bon, si on a su l'acheter.

Si, à l'entrée de l'hiver, vous avez du vin rouge nouveau en fût et que vous n'ayez pas de vin nouveau semblable en vidange pour le remplir, aussitôt que vous vous apercevrez que votre vin ne fermente plus, mettez-le, bonde de côté, sur le chantier, de façon à ce que la bonde soit complétement recouverte par le vin. A la fin de mars ou au commencement d'avril, faites soutirer votre vin bien à clair, dans des fûts rincés à plusieurs eaux, faites brûler dans le fût un petit morceau de mèche soufrée, versez ensuite votre vin par dessus. Quand la futaille est remplie, on la bondonne avec soin, puis on la met bonde de côté, comme il est indiqué plus haut. Il faut soutirer à nouveau et procéder de la même façon fin août ou commencement de septembre. Quand on a des vins nouveaux de haut prix, soit de la Côte-d'Or ou de la Gironde en vins rouges, la première année on leur donne quatre soutirages. Le premier devra avoir lieu fin décembre. A ce soutirage, l'on fera bien de coller le vin avec quatre blancs d'œufs et leurs coquilles, une cuillerée de sel, quinze centilitres de cognac fine champagne ; cassez la coquille des œufs, mettez-les dans une terrine avec les blancs, le sel, la fine champagne, mélangez bien le tout ensemble en le battant avec une fourchette, versez dans le

vin, fouettez vigoureusement afin que le mélange se fasse bien avec le vin ; laissez ces vins sur colle, bonde de côté, jusqu'au deuxième soutirage qui devra avoir lieu fin mars ou commencement d'avril, le troisième fin juillet, et le quatrième fin novembre, avant les froids. Pour les vins fins, soit pour les laisser en fûts, soit pour les mettre en bouteilles, il est d'usage, quand les fûts sont bien rincés et égouttés, de passer dedans vingt-cinq centilitres de cognac fine champagne ; les égoutter à nouveau et mècher légèrement ensuite.

Les deuxième et troisième années, trois soutirages sont suffisants : le premier fin mars, le deuxième fin juillet et le troisième fin octobre ; les coller, comme il est indiqué plus haut, au soutirage de mars, les laisser sur colle jusqu'à celui de juillet ; avoir bien soin de tenir toujours les vins bonde de côté ; éviter de mettre le vin en fût sous des soupiraux de cave quand ils sont ouverts. Pas de courants d'air dans les caves, si l'on veut éviter d'avoir du vin qui aigrisse. Les caves trop humides sont aussi contraires à la conservation du vin ; elles sont susceptibles d'occasionner de la fermentation pendant l'été. Une chose très importante à laquelle on doit faire attention, c'est de ne transvaser son vin que dans des fûts nouvellement vides et de bon goût; ceci s'applique aux vins rouges comme aux vins blancs, ces derniers ne doivent être transvasés que dans des fûts où il y a toujours eu du vin blanc. Je vais donner ma manière d'opérer, basée sur une longue expérience, pour la mise en bouteilles des vins rouges.

Je ne conseillerai jamais à personne de faire mettre du vin rouge, même ordinaire, en bouteilles, avant qu'il ne soit dans sa deuxième année ; en le mettant en bouteilles la première année, on s'expose à ce qu'il fermente dans les bou-

teilles, prenne un goût d'eau-de-Seltz et finisse par se gâter.

Les vins fins de la Côte-d'Or des bonnes années sont rarement bons (ou prêts) à mettre en bouteille avant la quatrième année; quand ils ont été soignés comme je viens de l'indiquer, on peut mettre les vins de certaines années précoces en bouteilles dans leur troisième année.

Les vins de Bordeaux supérieurs doivent avoir au moins une année de plus que le vin de la Côte-d'Or avant leur mise en bouteilles, si l'on veut que ces vins se comportent bien et fassent bonne fin.

La mise des vins rouges en bouteilles exige à peu près pour tous les mêmes soins. Si toutes les peronnes qui ont de bons vins en fûts soignaient un peu mieux leur mise en bouteilles, il y en aurait beaucoup moins de gâtés ; il est bien entendu que je ne parle que du bon vin, et non de cette espèce de mixture que certaines personnes vendent sous le nom de vin.

Quand on veut mettre une pièce de vin rouge en bouteilles, il faut d'abord se précautionner d'un fût frais, vide, de bon goût ; quand il est préparé, comme je l'ai indiqué pour les soutirages, l'on verse dans ce fût le vin que l'on veut mettre en bouteilles, en ayant soin de n'y mettre que du vin parfaitement limpide. Si ce sont des vins fermes, comme ceux de Bordeaux ou de la Touraine, on les colle avec cinq blancs d'œufs, sans oublier les coquilles d'œufs, le sel et la fine champagne ; si au contraire ce sont des vins tendres, comme les vins de la Côte-d'Or, du Beaujolais, de l'Yonne, des Riceys, etc., etc., quatre ans sont suffisants ; trois semaines ou un mois après, faites mettre un robinet, regardez le vin, et, s'il est bien limpide, faites rincer les bouteilles ; si c'est pour du vin de qualité supérieure, je conseille, quand les bouteilles seront nettoyées, d'y

passer un peu de bon cognac, l'on prend une bouteille dans laquelle on verse à peu près vingt centilitres de cognac que l'on transvase ainsi de l'une dans l'autre jusqu'à la fin ; ensuite l'on met les bouteilles sur pointe pour les égoutter, à la cave ou est le vin que l'on veut mettre en bouteilles, afin qu'elles prennent la température de la cave et que le vin ne subisse aucune transition de température en le mettant en bouteilles.

Beaucoup de personnes que je connais ont pour habitude de charger un tonnelier de mettre leur vin en bouteilles. Le tonnelier arrive, colle le vin, sans s'inquiéter et sans savoir si le vin a besoin d'être soutiré, il revient quinze jours après, rince les bouteilles et met le vin dedans, sans s'inquiéter et sans savoir si le vin a besoin d'être soutiré ; si le hasard veut qu'il soit clair, tant mieux. Cela n'empêche pas ces personnes d'être toutes surprises d'avoir du mauvais vin en bouteilles qui était bon en fût. Il n'y a en vérité pas de quoi.

Règle générale : quand il y a plus de deux mois que votre vin a été soutiré, si vous voulez le mettre en bouteilles, il faut le soutirer à nouveau avant de le coller, de même qu'il ne faut jamais mettre du vin en bouteilles s'il n'est pas d'une limpidité parfaite.

Pour reconnaître si le vin est suffisamment clair, il faut prendre un verre mince bien propre, le remplir au tonneau, allumer une chandelle, se mettre dans un endroit obscur, et regarder le vin vis-à-vis la lumière. Là seulement, vous verrez si votre vin est limpide ; il est impossible de bien juger au jour. L'on fera bien, pour coller les vins rouges, de n'employer que des blancs d'œufs, c'est la meilleure colle : elle ne fatigue pas le vin et ne lui donne aucun mauvais goût.

Quand on a de bonnes caves, l'on peut pour ainsi dire mettre toute l'année du vin en bouteilles. Les plus mauvais mois sont : décembre, janvier et février ; les mois les plus propices : juillet, août et septembre. Je conseille à ceux qui peuvent attendre cette époque d'en profiter pour faire mettre leur vin en bouteilles ; les vins s'éclaircissent bien plus vite et mieux par la chaleur que par le froid ; l'humidité et les grands vents sont également contraires. Il est donc bien préférable de faire mettre ses vins en bouteilles l'été, surtout les vins de qualité supérieure devant y rester longtemps: Après sa mise en bouteilles, le vin fait une maladie. Il lui faut un certain temps pour se refaire ; l'on ne doit pas espérer boire du bon vin de la Côte-d'Or avant qu'il ait au moins six mois de bouteilles ; il faut bien une année pour le vin de Bordeaux. Pour le vin que l'on reçoit en caisse ou en panier, il lui faut bien un mois de cave pour qu'il reprenne sa qualité.

*
* *

La manière de soigner les vins blancs diffère en bien des cas de celle des vins rouges, et, suivant les crûs, il ne sont pas traités de la même façon. Dans les pays où les vins blancs manquent de tannin, ils sont susceptibles de graisser. L'on doit conserver ces vins sur leur lie jusqu'au mois de mars, époque à laquelle on leur donnera leur premier soutirage. Pour empêcher ces vins de devenir gras, l'on devra mettre dans chaque pièce, quand elle sera soutirée, douze grammes de tannin, de la noix de Galle délayée dans vingt-cinq centilitres d'alcool de vin de bon goût, ensuite fouetter le vin comme quand on le colle. Le vin ainsi opéré ne deviendra pas gras. Si l'on voulait mettre les vins blancs dont je viens de parler en bouteilles au mois de mars, afin de les conserver doux, il faudrait les soutirer au commen-

cement de février, ajouter au tannin et à l'alcool sept grammes par pièce de colle de poisson que l'on fait dissoudre dans le vin blanc à une température de 25 à 30 degrés. Quand la colle est fondue, mélangez-la avec le tannin et l'alcool ; battez bien le tout ensemble, versez dans le vin et fouettez fortement. Si ce vin est clair, mettez-le en bouteilles au dernier quartier de la lune de mars.

Les vins blancs qui ne seront pas mis en bouteilles fin mars, s'ils ne fermentent plus, devront être mis bonde de côté ; si, au contraire, la fermentation n'est pas arrêtée, il faut les laisser bonde droite et les remplir de temps à autre ; leur donner un second soutirage fin août.

Les années suivantes, leur donner également deux soutirages, en mars et août.

L'on traite différemment les vins blancs qui ne sont pas sujets à graisser ; ainsi sont les vins de Chablis, ceux de la Gironde, etc., etc. Ces derniers devront être soutirés quatre fois la première année : en décembre, mars, août et fin octobre. Les coller au soutirage de décembre ; les laisser sur colle jusqu'à celui de mars. Les années suivantes, deux soutirages sont suffisants, en mars et août ; surtout ne pas oublier de mècher les fûts à chaque soutirage.

En général, la plupart des vins blancs peuvent être mis en bouteilles à leur seconde année. On les colle ordinairement avec sept à huit grammes de colle de poisson que l'on fait dissoudre comme je l'ai indiqué précédemment. Quelques personnes emploient de la gélatine ordinaire, d'autres de la gélatine L'Aîné préparée pour le collage des vins ; on les emploie de la même manière que la colle de poisson.

Pour les vins blancs, comme pour les vins rouges, il faut les soutirer, avant de les coller, dans un fût ayant contenu du vin blanc de bon goût et bien blanc, car la moindre des

choses lui donne une teinte jaune et souvent un goût désagréable.

Il arrive quelquefois que des vins qui ne graissent pas habituellement deviennent gras dans l'été. Il faut alors procéder pour les dégraisser comme on l'a fait pour les empêcher de devenir gras, ainsi que je l'ai indiqué au commencement de l'article sur les vins blancs.

Si l'on met des vins blancs en bouteilles au mois de mars de leur première année, il ne faut pas oublier de ficeler les bouteilles.

Visiter de temps en temps les casiers où sont les bouteilles ; si l'on s'aperçoit qu'il y ait de la casse, mettre toutes les bouteilles debout pendant trois ou quatre mois. Les vins blancs demandent beaucoup de soins ; il faut leur conserver leur blancheur, les obtenir parfaitement limpides, afin qu'ils ne déposent pas dans les bouteilles, ce qui évite leur décantage au moment de s'en servir.

Quant aux vins blancs vieux, l'époque la plus favorable pour leur mise en bouteilles est, comme pour les vins rouges, du commencement de juillet au 15 octobre.

Les personnes qui feront mettre en bouteilles certains vins de liqueur, principalement ceux de Lunel, Tokay et Frontignan, devront les laisser debout au moins six mois, sans quoi ils s'exposeraient à ne plus rien trouver dans leurs bouteilles, ces vins, même vieux, étant susceptibles de fermenter.

DE L'ORGANISATION D'UNE TABLE

ET DE LA DIRECTION A DONNER A UN DINER

Ayant été toute ma vie occupé du service de la bouche, je me permets de donner mon avis aux personnes qui sont chargées de faire dresser une table dans un dîner de cérémonie.

Je leur dirai d'abord qu'un beau couvert ne signifie pas une table surchargée de dessert : la beauté d'un couvert tient à la rareté des objets qui le composent. Ainsi du beau linge damassé, des beaux cristaux, un matériel de dessert bien assorti, des corbeilles rondes et ovales, des assiettes montées pour petits fours, des compotiers, des étagères ou des girandoles pour bonbons ; avec cela, un dessert bien composé, une belle corbeille de fleurs comme milieu de table, un bel éclairage aux bougies, de l'argenterie bien entretenue ; tous ces objets réunis constituent un beau couvert. Tout le monde sait qu'aujourd'hui les fleurs sont tellement à la mode qu'il n'y a pas un beau dîner sans que la table soit garnie de fleurs et de plantes à feuillages. Comme peu de personnes possèdent ce que l'on appelle un surtout de table, ce n'est pas une raison pour se priver du plaisir d'avoir des fleurs sur sa table. L'on remplace le surtout par des corbeilles en bronze ou en porcelaine ; faute de corbeilles, je préfère de simples plats en tôle ou des plateaux ovales en porcelaine. Quand ces plateaux ou plats sont garnis de quelques belles plantes à feuillages, de quelques petits pots

de fleurs, le dessus de la terre recouvert d'une mousse bien verte, ainsi arrangé, cela produit un bel effet. Il faut éviter de mettre trop de plantes dans les corbeilles, surtout celles du milieu de table ; on doit les garnir très légèrement et pas trop haut, afin que les convives puissent se voir des deux côtés de la table, quand ils sont assis.

Pour un dîner de quatorze à seize personnes, le dessert composé comme il suit est suffisant :

Un lustre au-dessus de la table (1), deux candélabres en bronze doré, de six bougies chacun sur la ligne du milieu, une corbeille de fleurs au milieu, deux vases de fleurs sur la même ligne, quatre corbeilles de fruits, quatre petits fours dont deux glacés, quatre bonbons dont deux de fruits glacés.

Le fromage ne se met pas sur la table ; il se passe en dehors. Si c'est du Roquefort, du Sassenage, ou autres fromages à peu près semblables, l'on doit offrir en même temps du beurre d'Isigny.

Pour un dîner de vingt-quatre couverts, le dessert doit naturellement être augmenté.

Si la saison n'est pas celle des fruits, l'on fera bien de forcer en fleurs et d'en garnir toute la ligne du milieu avec les candélabres qui devront éclairer la table Les fleurs sont de toutes les saisons, quoi que ce soit l'hiver que l'on ait les plus belles plantes d'ornement.

Un dessert de vingt-quatre couverts pourrait être composé de la sorte : Une corbeille ou un surtout de table garni de fleurs, quatre candélabres de six bougies chacun, deux vases de fleurs, et deux corbeilles de fleurs pour les bouts, tous ces objets sur la ligne du milieu. Pour les deux côtés de

(1) Quoique le lustre ne fasse pas partie du dessert, j'ai cru devoir l'indiquer comme objet nécessaire à l'ornementation de la salle.

table, quatre compotes, quatre corbeilles de fruits, quatre petits fours secs, quatre petits fours glacés, quatre bonbons et quatre fruits, dont deux confits et deux glacés au caramel.

Des tables ainsi organisées flatteront la vue et l'appétit. Si, pour ces dîners, l'on a un ananas, on peut le faire placer dans l'intérieur de la corbeille de fleurs du milieu de table ; s'il y en a deux, on en mettra un dans chaque corbeille de fleurs des bouts de table. Le feuillage et le fruit de l'ananas s'harmonisent bien avec les fleurs.

Souvent un bon dîner ne donne pas toute la satisfaction aux amphitryons, qu'ils étaient en droit d'espérer ; cela, parce que l'on n'attache pas assez d'importance à certains soins de détail. Il en est un surtout que l'on ne saurait négliger sans de graves inconvénients, c'est de faire chauffer les assiettes, principalement pour le premier service. Dans un dîner de cérémonie, l'on mange peu de chaque mets, de façon que, si l'on sert les mets chauds sur des assiettes froides, ce que l'on mange est froid et par conséquent mauvais. Le contraire arrive quelquefois, j'en ai été témoin assez souvent : le dîner arrivant à sa fin, les convives ayant eu tout le temps des assiettes froides, aux entremets glacés on leur donne des assiettes chaudes, tout simplement parce que, au dernier moment, les gens qui servent à table se sont aperçu qu'ils manquaient d'assiettes et en ont fait laver. Cela n'arriverait pas s'il y avait suffisamment d'assiettes. L'on doit avoir douze assiettes plates par personne et six assiettes à dessert. Avec cela, l'on est sûr d'en avoir assez, mais il les faut.

Comme tout s'enchaîne dans un dîner, l'on ne saurait trop porter de soin au service des vins. Un dîner, tant bon soit-il, si le vin est mauvais ou mal servi, ce qui revient au même, en paraîtra moins bon. Souvent, les vins vieux dé-

posent dans les bouteilles ; dans ce cas, il faut les décanter à la cave, dans des carafes ou d'autres bouteilles, les déboucher couchées sans les secouer, les dépoter avec soin, et s'arrêter aussitôt que le vin n'est plus très limpide. On peut décanter le vin rouge quatre heures avant dîner ; pour le vin blanc, le moins longtemps d'avance possible, parce qu'il y a des vins blancs qui jaunissent aussitôt qu'ils sont débouchés. Il ne faut donc faire cette opération qu'à ceux qui en ont besoin. Il n'en est pas de même pour les vins rouges : le décantage leur fait du bien, principalement à ceux de Bordeaux. Dans l'été, il faut monter de la cave à la salle à manger les vins fins une demi-heure avant le dîner, afin qu'ils en prennent la température ; dans l'hiver; l'on peut sans crainte les monter dans la salle à manger deux heures avant le dîner ; éviter surtout de les mettre auprès du feu ; c'est une habitude déplorable qui donne au vin trois températures différentes pour la même bouteille. Les vins blancs de toutes sortes, ainsi que les vins de liqueur, Madère, Malaga, Lunel, Pacaret, Tokai, doivent être servis le plus frais possible.

Dans un dîner de cérémonie, les vins ordinaires devront tous être décantés avec soin dans des carafes pour être mis sur la table. L'on met habituellement une carafe pour deux personnes et autant de carafes d'eau. Le vin ordinaire servi dans ses bouteilles, sur une table bien dressée, dépare le couvert ; en carafes, il en complète l'harmonie.

Avant que l'on soit à table, il faut placer les vins fins en ordre, tels qu'ils doivent être offerts. L'on fera bien de les étiqueter, afin d'éviter les confusions. Je suppose que, pour un dîner de vingt-quatre personnes, l'on ait l'intention d'offrir les vins suivants :

Une bouteille de Madère.
Une id. de Xérès,

Deux	bouteilles de	Château-Yquem,
Trois	id.	Château-Larose,
Trois	id.	Volnay,
Six	id.	champagne glacé,
Trois	id.	Château-Laffite,
Trois	id.	Romanée-Conti,
Une	id.	Porto,
Une	id.	Pacaret.

Aussitôt le potage servi, l'on fait offrir en même temps le Madère et le Xérès.

Au relevé de potage, le Château-Yquem.

Après les relevés de potage jusqu'au rôti, l'on doit offrir sans cesse alternativement du Château-Larose, du Volnay et du champagne glacé.

Au rôti, jusqu'au dernier entremets, offrir du Château-Laffite, du Romanée-Conti et du champagne glacé.

Au dessert, pendant qu'on passe le fromage, l'on offre le Porto. Après et jusqu'à la fin, l'on doit offrir du Pacaret et du champagne glacé ; ensuite l'on passe au salon prendre le café et les liqueurs qui doivent avoir été préparés pendant le dîner.

Les maîtres de maison feront bien de recommander à la personne chargée de passer les vins fins de ne pas trop remplir les verres, cela pour deux raisons :

La première, c'est qu'il n'est pas facile de boire avec un verre trop plein.

La seconde et la principale, c'est que le vin se goûte infiniment mieux dans un verre rempli aux trois quarts que quand il l'est complètement.

A Bordeaux, qui est suivant moi la ville de France où l'on sache le mieux goûter et boire à propos les grands vins, les verres à vins fins sont coniques, très minces et généralement grands. Ces verres conviennent admirablement pour

déguster les vins, d'autant mieux que les personnes qui servent à table ont ordre de ne les remplir qu'aux trois quarts. Il est certain que si les verres étaient petits, comme quelques amphitryons aiment à en avoir, en ne les remplissant qu'aux trois quarts, on aurait l'air d'y mettre de la parcimonie ; aussi, je le répète, les grands verres sont préférables.

Il y a deux manières différentes de servir les dîners de cérémonie : à la Française ou à la Russe.

Autrefois, tous les grands dîners étaient servis à la Française. Cette méthode demande une grande quantité d'argenterie : réchauds, cloches, plats d'argent.... Il faut aussi un personnel plus nombreux, à l'office et à la cuisine, pour le décor des mets qui doivent figurer sur la table. Il est certain qu'un dîner bien dressé est d'un grand effet sur une table bien servie.

Un dîner servi à la Française nécessite trois services distincts : Le premier se compose du potage, du relevé de potage et des entrées ; le deuxième des rôtis et des entremets ; le troisième du dessert.

Un des grands inconvénients de ce genre de service ; c'est qu'à moins d'avoir un maître d'hôtel très capable et qui s'entende bien avec le chef de cuisine, il n'y a guère que les relevés de potage et les rôtis que l'on mange à peu près chauds. Pour remédier à cet inconvénient, le cuisinier ne devra mettre que peu de sauces et garnitures sur les entrées, en réserver la plus grande partie qu'il tiendra au chaud au bain-marie. Quand le maître d'hôtel sera pour servir les entrées, il enverra chercher la sauce et la garniture pour l'entrée qu'il découpera ; avant de l'offrir, il versera dessus sauce et garniture, ce qui les réchauffera un peu. C'est l'occasion d'avoir des assiettes chaudes ; il est bien entendu que cette opération doit être faite pour chaque entrée et sépa-

rément. Quand le service de la cuisine et de la table est bien fait, par un personnel suffisant et capable, un dîner servi à la Française doit être bon ; mais il demande de grands soins, une grande dextérité. Dans un service bien fait, l'amphitryon et ses invités ne doivent pour ainsi dire pas s'apercevoir du changement du service. Ainsi, pendant qu'on offre la dernière entrée, le second service doit être sur table ; de même, pendant que l'on passe les entremets sucrés, le dessert doit être en place ; à ces conditions, je comprends un dîner servi à la Française.

Le service à la Russe est tout différent : aucun mets ne figure sur la table, quoique, et je dois le dire en passant, quelques personnes fassent mettre sur la table les pièces froides et les mets chauds un à un, se succédant à mesure des besoins du service. Cela peut convenir dans un petit dîner sans cérémonie, où les maîtres de la maison découpent eux-mêmes. Dans un dîner de cérémonie, il est préférable de ne rien mettre sur table que le dessert et les hors-d'œuvre. Avec ce genre de service, une belle garniture de table est de rigueur.

Les bronzes, les fleurs, les fruits, tout ce qui constitue un dessert riche et varié doit être placé avec goût pour l'ornementation de la salle qui restera telle tout le temps du dîner. Pas un convive n'aura été dérangé pour prendre les plats, comme pour le service à la Française, ni exposé à recevoir sur ses vêtements des éclaboussures de sauce d'un plat trop lourd ou difficile à enlever.

Quand on passe les entremets sucrés, un des maîtres d'hôtel retire les hors-d'œuvre, les salières et les moutardiers. Avec ce service, en prenant les précautions nécessaires, tout doit être mangé chaud et bon. Un dîner de cérémonie doit être servi promptement ; cela regarde le maître d'hôtel qui est à la tête du service. Il devra, quand il

commence à découper un plat, avoir une personne spéciale qui ira à la cuisine chercher le plat suivant avec ses sauces et garnitures, et continuer ainsi jusqu'à la fin du dîner. Il est d'usage de mettre des menus (*imprimés ou écrits*), entre chaque convive ; c'est de rigueur dans un dîner servi à la Russe.

Les cuisiniers de talent font d'aussi bons dîners, qu'ils soient servis d'une façon ou de l'autre, mais ils diffèrent complètement sous le rapport du travail. Dans un dîner à la Française, on sacrifie beaucoup pour l'œil ; le décor y joue un grand rôle, souvent au détriment de la qualité, tandis que dans le dîner à la Russe, les mets sont dressés simplement ; tout le travail est pour la qualité du dîner. Les grands artistes culinaires regrettent l'ancien système ; j'en suis bien fâché, mais je ne peux être de leur avis : dans un dîner, je préfère la qualité à la beauté.

Un dîner de cérémonie doit être servi promptement et sans bruit ; une heure et demie est suffisante, à moins toutefois que l'amphitryon ne veuille le contraire. Le maître d'hôtel doit savoir découper bien proprement les morceaux. pas trop gros ; ne jamais oublier les sauces et garnitures. Quand il y a des grosses pièces, soit saumon, jambon, galantine de volaille, etc., il faut les découper avec précaution, afin que, s'il reste quelque chose de ces grosses pièces, ce soit des morceaux convenables qui puissent au besoin paraître à nouveau sur la table. Quand il y a des volailles pour entrées ou pour rôts, les cuisiniers devront éviter de leur briser les os de l'estomac, parce que, en même temps, ils leur cassent les filets et rendent impossible au maître d'hôtel de les découper comme elles devraient l'être.

Il ne suffit pas qu'un dîner soit bon, il faut encore qu'il soit bien servi ; un dîner mal servi est un dîner manqué ; de même qu'un bon dîner sans bon vin laisse à désirer.

Un dîner ou l'on attend entre chaque mets est un dîner mal servi.

Pour accélérer le service de table, il est d'usage, pendant que le maître d'hôtel découpe le relevé de potage, de faire passer les hors-d'œuvre chauds qui souvent figurent sur les menus comme entrées. S'il y a deux relevés et deux de ces hors-d'œuvre, l'on offre un hors-d'œuvre avant chaque relevé ; à défaut de hors-d'œuvre chauds, l'on peut offrir les petits hors-d'œuvre qui sont sur la table, ensuite l'on continue les entrées. Après la dernière, qui est presque toujours une entrée froide, l'on passe le punch à la romaine ou les sorbets qui le remplacent ; ensuite les rôts chauds et froids et les légumes. Quand il y a des écrevisses à la Bordelaise ou en buisson, souvent on ne les sert qu'après les légumes. Il y a bien aussi quelques personnes qui font offrir les légumes avant les rôts, je trouve que c'est à tort : les légumes doivent être servis après les rôts et les derniers avant les entremets sucrés.

Les fromages glacés se servent indifféremment comme entremets sucrés ou comme dessert, suivant le désir de l'amphitryon. Il est d'usage, quand on désigne un fromage glacé pour entremets, de le faire à la crême et non aux fruits ; en même temps que l'on passe cet entremets, il faut faire offrir des petits gâteaux secs, tels que petits condés, gauffres à la vanille, etc.

Quoique les menus de ce recueil ne dépassent pas vingt-quatre couverts, il n'est pas difficile avec ces mêmes dîners, d'en composer de beaucoup plus considérables.

Pour un dîner de trente personnes, il suffit d'ajouter deux entrées au dîner de vingt-quatre, ce qui fait six entrées.

Pour un dîner de quarante à cinquante personnes, il faut doubler tout le dîner, ce qui fait :

Quatre potages ;

Quatre relevés ;
Huit entrées :
Quatre rôts ;
Huit entremets, dont quatre sucrés.

Aussitôt qu'un dîner dépasse trente personnes, on fera bien de doubler les potages, les entrées et les entremets. J'entends par doubler que, s'il y a quatre potages, au lieu de faire quatre potages variés, on fait quatre potages de deux sortes, comme qui dirait deux potages printaniers et deux bisques d'écrevisses. De même pour les entrées et entremets : les huit n'en font que quatre répétés deux fois ; cela permet d'offrir des deux côtés de la table en même temps et abrège le service. D'autre part, il serait impossible, avec la plupart des entrées, de pouvoir en offrir à tous les convives d'une table de quarante à cinquante couverts. L'amphitryon soucieux de sa réputation doit éviter qu'il en soit ainsi, car rien ne produit plus mauvais effet que de ne pouvoir offrir de tous les mets à tous ses invités.

Les relevés se composant généralement de grosses pièces, il n'est pas toujours nécessaire de les doubler. S'il y a deux relevés de poisson, on peut les varier en en mettant un de turbot, l'autre de saumon ; j'en dirai autant pour les grosses pièces de boucherie, jambon, etc.

Pour les rôts, quand il y en a quatre, on peut n'en mettre que deux de chauds ; les deux autres froids, suivant la saison, soit pâté de foies gras, hure de sanglier, jambon à la gelée, galantine de volaille, saumon ou truite sauce remoulade, buisson de homard, d'écrevisses, etc.

En suivant les proportions que je viens d'indiquer, pour quarante ou cinquante personnes, l'on peut servir des dîners pour un nombre de personnes illimité ; le service pour une table de 50 personnes étant, comme le dîner, doublé, il faut que le personnel pour servir à table soit en proportion suffisante pour un service bien fait.

Les petits hors-d'œuvre, tels que beurre, radis, artichauts, etc., ne figurent généralement pas sur les menus ; on les met sur la table d'où on les enlève après les rôts. Ces hors-d'œuvre s'offrent à différentes fois pendant le dîner. Les personnes qui servent à table devront surtout, pour les offrir, profiter du moment où le maître d'hôtel n'est pas tout à fait prêt à servir un des plats qu'il est en train de découper.

Quoi que j'aie fait de mon mieux pour la composition de ces menus, je n'ai pas la prétention qu'ils doivent convenir à tout le monde. Pour les personnes qui voudraient elles-mêmes composer les leurs, je donne à la suite la liste complète des mets dont sont composés les miens.

QUALITÉS NUTRITIVES DE CERTAINS METS

Le Turbot : la blancheur attrayante de sa chair, sa délicatesse, son goût exquis plaisent à tout le monde ; elle est nourrissante, de facile digestion, convient en tous temps et à tous les tempéraments.

La Barbue est d'une qualité à peu près égale à celle du Turbot ; quelques personnes la préfèrent ; quant à moi, je donne la préférence à ce dernier.

Le Cabillaud est un excellent poisson quand il est bien frais, très nourrissant, de facile digestion.

L'Aigrefin, qui a beaucoup de ressemblance avec le cabillaud, en a également les qualités quand il est bien frais.

Le Bar, qui est également un poisson de mer, jouit à peu près des mêmes qualités que le cabillaud et l'aigrefin.

Le Saumon : sa chair est savoureuse et nourrissante ; elle contient beaucoup d'huile, ce qui la rend difficile à digérer. Les meilleurs saumons sont ceux de la Loire ; l'hiver, le saumon n'est pas très bon ; le printemps et l'été il est excellent.

La Truite saumonnée est un excellent poisson. Sa chair, moins huileuse que celle du saumon, est plus délicate et de facile digestion.

L'Esturgeon : sa chair est nourrissante et savoureuse, difficile à digérer ; elle ne conviendrait pas aux personnes délicates.

La Sole : sa chair est très nourrissante ; elle est de facile digestion et convient par conséquent à tout le monde et à tout âge ; celles que l'on prend sur les côtes de Bretagne ne sont pas bonnes ; elles ont un goût de chlore très désagréable.

Le Merlan : sa chair est d'un goût agréable et très délicate ; elle nourrit légèrement. Le merlan est particulièrement bon pour les malades et les convalescents.

Le Carlet et le Flet se ressemblent beaucoup. Le carlet est plus estimé que le flet ; ces poissons ont la chair blanche et sont assez délicats quand ils sont bien assaisonnés. Généralement, on ne les sert pas dans les grands dîners.

L'Alose est un excellent poisson, soit qu'il vienne de la Seine ou de la Loire. Elle n'est très bonne que du 20 mars au 20 avril, La chair de ce poisson est très nourrissante. Les personnes dont la digestion est difficile feront bien de s'en priver.

Le Maquereau n'est réellement très bon qu'au printemps, sa chair est huileuse ; les personnes dont l'estomac est débile doivent s'abstenir d'en manger.

Le Rouget (1) est un poisson de mer. Il est très délicat, sa chair est blanche et ferme, à une condition, c'est qu'il soit très frais, ce qui est difficile à obtenir dans certaines localités. Comme la bécasse, on ne le vide pas.

(1) Ne pas confondre avec un poisson rouge qui a une grosse tête et ressemble à un dauphin : on le nomme grondin ; c'est un poisson très médiocre.

La Carpe est un poisson de rivière fin et délicat quand elle atteint une certaine grosseur. La laitance en est exquise. Ce sont celles de la Seine et de la Loire qui sont supérieures ; celles d'étang sont rarement bonnes, à moins de leur faire passer un certain temps dans un vivier d'eau courante.

Le Brochet est d'un goût agréable et facile à digérer ; il faut éviter de manger les œufs.

L'Anguille : sa chair est tendre, d'un goût très fin ; il faut cependant ne pas en manger souvent, elle est difficile à digérer.

La Perche est un poisson exquis, de facile digestion : les meilleures sont les belles moyennes ; celles d'étang sont bien inférieures à celles de rivière.

La Tanche de rivière est un excellent poisson, surtout en matelote ; les écailles doivent être d'un jaune doré.

La Lamproie, comme l'Alose, remonte de la mer. On en prend une grande quantité dans la Loire. Les premières qui remontent sont inférieures aux dernières. Très bon poisson en matelote.

BOUTADES HUMORISTIQUES

D'APRÈS CARÊME

Avant d'en arriver aux menus, je donne quelques-unes des boutades humoristiques de Carême qui, selon moi, peuvent figurer dans cet ouvrage :

La France est la mère patrie des amphitryons. Sa cuisine et ses vins lui assurent le triomphe de la gastronomie.

L'ambassadeur qui veut bien servir son pays doit avoir une table succulente et somptueuse.

Les grands médecins et musiciens sont grands gastronomes, témoin les célèbres Broussais, Roques, Rossini et Boïeldieu.

Le philosophe morose prise peu la gastronomie.

Le convive qui fait attendre l'amphitryon mérite de trouver la porte de la salle à manger fermée.

L'homme gourmand et silencieux à table n'est pas digne de ce nom.

L'homme opulent qui donne bonne chère et bon vin à ses amis est le plus noble des amphitryons.

L'homme riche qui reçoit mesquinement les personnes chez lesquelles il a été bien traité est un triste amphitryon,

indigne de sa fortune dont il ne sait pas faire un noble usage, indigne de ses amis.

La plus aimable des dignités de l'homme opulent est de savoir mériter le beau titre de noble amphytrion.

La bonne chère et le bon vin réjouissent le cœur des gastronomes.

Le plus redoutable ennemi de la bonne chère est l'amphitryon qui ne sait pas régler l'heure de son dîner.

« Heureux, dit Grimod de La Reynière, l'amphitryon qui possède un cuisinier digne de ce nom ! Il doit le traiter moins en serviteur qu'en ami. »

L'homme opulent, pour avoir table succulente, doit avoir cuisinier et officier de bouche renommés.

L'homme riche qui veut conserver sa santé doit avoir un bon cuisinier et un médecin dévoué.

Le meilleur dîner, s'il n'est accompagné de grands vins, sera un dîner incomplet et ne rapportera pas à l'amphitryon la satisfaction qu'il pouvait en attendre : pas de bon dîner sans bon vin.

Dîner du Dimanche 1er Janvier

Potage Tortue

Consommé aux Œufs pochés

—

Turbot, sauce Hollandaise

Jambon d'York aux Épinards, sauce Madère

—

Croquettes de Volaille

Salmis de Bécasses

Filets de Sole à la Orly

Aspic de Foies gras

—

Dinde truffée rôtie, sauce Périgueux

Buisson d'Écrevisses

—

Timbale de Nouilles au Parmesan

Patates au Malaga

Dame blanche glacée

Gâteau de Munich

Déjeuner du Lundi 2 Janvier

Cimier de Porc frais rôti, sauce Soubise

—

Boudins de Lapereau à la Richelieu

Pieds de Mouton à la Poulette

—

Pluviers rôtîs

—

Salsifis frits

Dîner du Mardi 3 Janvier

Potage gras à la Condé

—

Bœuf sauce piquante

Moules à la Poulette

—

Mauviettes rôties

—

Choux de Bruxelles au Beurre

Profiterolles au Chocolat

Dîner du Mercredi 4 Janvier

Potage gras purée Crécy

—

Gigot de Mouton braisé

Merlans au gratin

—

Poulet rôti

—

Macaroni à l'Italienne

Crême frite

Dîner du Jeudi 5 Janvier

Potage maigre purée Croûtons

—

Cabillaud, sauce Genevoise

Noix de Veau braisée

—

Canard sauvage rôti

Haricots flageolets à la Bretonne

—

Pommes meringuées

Dîner du Vendredi 6 Janvier

Potage maigre Julienne

—

Grosse Carpe à la Marinière

Emincée de Cabillaud au gratin

—

Merlans frits

—

Lentilles maître d'hôtel

OEufs à la neige

Dîner du Samedi 7 Janvier

Potage gras, Croûtes au pot

—

Bœuf garni d'oignons glacés

Poulet en fricassée

—

Soles frites

—

Céleri-rave au jus

Galette des Rois

Dîner du Dimanche 8 Janvier

Potage gras au Sagou

—

Brochet à la Chambord

—

Cuissot de Chevreuil, sauce poivrade

Poulardes à la Godart

—

Faisans truffés rôtis

Buisson Homards et Crevettes

—

Croûtes aux Champignons

Bombes à la Vanille glacée

Nougat parisien

Déjeuner du Lundi 9 Janvier

Fraise de Veau à la vinaigrette

OEufs brouillés aux Truffes

Pigeonneaux sautés aux fines Herbes

Sarcelles rôties

Céleri en branche à l'Espagnole

Petits Choux à la Crême

Dîner du Mardi 10 Janvier

Potage maigre au Riz, Purée de Lentilles

—

Soles aux fines herbes

Poule braisée garnie de Céleri-rave

—

Rognon de Veau rôti

—

Salsifis au blanc

Crême au Café, au bain-marie

Dîner du Mercredi 11 Janvier

Potage gras au Pain

—

Bœuf garni de Choux et Petit Salé

Tranches de Congre grillées à la maître d'hôtel

—

Filet de Porc rôti, sauce Robert

—

Salade Mâches, Céleri et Betteraves

Gâteau Saint-Honoré

Dîner du Jeudi 12 Janvier

Potage gras au Riz

—

Carrelet sauce aux Câpres

Pieds de Mouton à la Poulette

—

Rosbeef rôti, garni de Duchesses

—

Haricots Flageolets

Poires à la Condé

Dîner du Vendredi 13 Janvier

Potage à l'Oignon, au Vermicelle

—

Perches au beurre d'Anchois

Filets de Soles à la Joinville

—

Goujons frits

—

Purée de Soissons

Riz au Lait au Citron

Dîner du Samedi 14 Janvier

Potage gras à l'Orge

—

Bœuf sauce piquante

Merlans sauce Crevette

—

Filet de Chevreuil, sauce poivrade

—

Nouilles à l'Indienne

Charlotte de Pommes

Dîner du Dimanche 15 Janvier

Potage Brunoise

—

Cabillaud sauce Régence

—

Filets de Perdreaux à la Maréchale

Timbale Portugaise

Mayonnaise de Homards

—

Volaille de la Bresse truffée rôtie

—

Petits Pois à la Française

Bombe glacée au Café

Gâteau Condé

Déjeuner du Lundi 16 Janvier

Haricots de Mouton

Harengs frais grillés, sauce moutarde

Escalopes de Filet de Bœuf à la Provençale

—

Langoustes sauce Mayonnaise

—

Lentilles maître d'hôtel

Poires au Riz à la Vanille

Dîner du Mardi 17 Janvier

Potage maigre à l'Oseille liée *ou Vermicelle*

—

Barbillon grillé, sauce maître d'hôtel

Palais de Bœuf au gratin

—

Poulet rôti

—

Purée de Pois cassés

Omelette au Rhum

Dîner du Mercredi 18 Janvier

Potage gras aux Pâtes d'Italie

—

Mulet sauce Homard

Epaule de Mouton braisée garnie de Navets

—

Levraut rôti

—

Macaroni au gratin

Soufflé à la Vanille

Dîner du Jeudi 19 Janvier

Potage maigre aux Poireaux, purée de Pommes

—

Vives grillées, sauce maître d'hôtel

Lapereau de Garenne sauté chasseur

—

Oie rôtie garnie de Marrons

—

Carottes à la Béchamel

Blanc-manger au Chocolat

Dîner du Vendredi 20 Janvier

Potage maigre Choux et Pommes de terres

—

Anguille à la Tartare

Turban de Filets de Merlans au gratin

—

Laitances de Carpes frites

—

Chicorée à la Crême

Gâteau Saint - Honoré

Dîner du Samedi 21 Janvier

Potage gras aux Croûtons grillés

—

Bœuf garni de Navets glacés

Tranches de Congre à la Provençale

—

Sarcelles rôties

—

Epinards au jus

Beignets de Pommes

Dîner du Dimanche 22 Janvier

Potage à la Royale

—

Barbue sauce Crevettes

—

Filet de Bœuf Jardinière, sauce Madère

Côtelettes de Chevreuil, purée de Marrons

Aspic de Foies gras

—

Faisans truffés rôtis, sauce Périgueux

—

Cardons au jus

Gelée d'Oranges

Gâteau Napolitain

Déjeuner du Lundi 23 Janvier

Bar sauce beurre d'Anchois

Bouchées garnies d'Huîtres

Poitrine de Mouton pannée grillée, sauce Tomates

—

Volaille rôtie froide, sauce remoulade

—

Macaroni au gratin

Crême frite

Dîner du Mardi 24 Janvier

Potage maigre à l'Oseille

—

Maquereaux grillés maître d'hôtel

Côtelettes de Veau à l'Italienne

—

Bécasse rôtie

—

Chicorée au jus

Beignets soufflés

Dîner du Mercredi 25 Janvier

Potage gras au Pain

—

Bœuf garni de Choucroûte et Lard de Poitrine

Lapereaux sautés à la Bourguignonne

—

Eperlans frits

—

Epinards à l'Espagnole

Omelette soufflée à la Vanille

Dîner du Jeudi 26 Janvier

Potage à l'Oignon, purée de Soissons

—

Petits Pâtés

Filets de Rougets aux Fines Herbes

—

Gigot de Mouton rôti

—

Céleri au jus

Flan garni de Pommes

Dîner du Vendredi 27 Janvier

Potage maigre Julienne

—

Morue maître d'hôtel garnie de Pommes

Eperlans au gratin

—

Soles frites

—

Choux de Bruxelles

Savarin

Dîner du Samedi 28 Janvier

Potage gras au Vermicelle

—

Noix de Veau à la Bourgeoise

Côtelettes de Mouton à la Soubise

—

Canard sauvage rôti

—

Salade Escarole

Gâteau de Riz, Crême au Rhum

Dîner du Dimanche 29 Janvier

Potage bisque d'Ecrevisses

Potage Saint-Germain

—

Turbot sauce Hollandaise

Dinde truffée, sauce Périgueux

—

Filet de Bœuf Jardinière, sauce Madère

Filets de Soles à la Dieppoise

Perdreaux à la Financière

Aspic de Homards en belle vue

—

Gélinottes rôties

Pâté de Foies gras

—

Asperges en branches

Timbale Macaroni à la Napolitaine

Dame blanche glacée

Baba

Déjeuner du Lundi 30 Janvier

Quasi de Veau à la broche

Pigeonneaux à la Crapaudine

Ailerons de Dinde à la Chipolata

—

Pâté de Gibier

—

Cardons à la Moelle

Gâteau Ambroisie

Dîner du Mardi 31 Janvier

Potage maigre Purée aux Croûtons

—

Matelote de Lotte

Lapereau sauté aux Fines Herbes

—

Roosbeef rôti

—

Salade de Maîtres

Petites Omelettes à la Célestine

Dîner du Mercredi 1er Février

Potage gras, Croûtes au Pot

—

Bœuf garni de Nouilles à l'Indienne

Salmis de Pluviers

—

Soles Colbert

—

Salsifis sauce au Beurre

Beignets de Pommes

Dîner du Jeudi 2 Février

Potage maigre à l'Oseille

—

Rougets grillés maître d'hôtel

Blanquette de Poitrine de Veau

—

Filet de Porc frais rôti

—

Pommes de terre sautées

Poires au Riz à la Vanille

Dîner du Vendredi 3 Février

Potage maigre, purée Crécy au Riz

—

Soles à la Normande

Filets de Saumon, sauce Génoise

—

Merlans frits

—

Choux de Bruxelles

Pommes meringuées

Dîner du Samedi 4 Février

Potage gras à l'Orge

—

Raie sauce aux Câpres

Foie de Veau sauté aux Champignons

—

Filet de Mouton à la Bretonne

—

Salade de Pissenlits

Crème au Thé

Dîner du Dimanche 5 Février

Consommé de Volaille au Tapioca

—

Truite à la Nantua

Tête de Veau Tortue

—

Bouchées à la Reine

Filets de Chevreuil, sauce poivrade

Chapons au gros sel

Mayonnaise de Filets de Soles

—

Coqs de bruyère rôtis

Buisson d'Ecrevisses

—

Croûtes aux Champignons

Petits Pois à la Française

Bombe glacée au Café

Gâteau Napolitain

Déjeuner du Lundi 6 Février

Grosse Carpe à la Marinière

—

Pieds de Mouton à la Poulette

Friteau de Poulet sauce Tomates

—

Galantine de Volaille truffée

—

Flageolets maître d'hôtel

OEufs au lait

Dîner du Mardi 7 Février

Potage gras à la Semoule

—

Bœuf garni de Croquettes de Pommes de terre

Darne de Cabillaud, sauce Crevettes

—

Rognon de Veau rôti

—

Salade Mâches, Céleri et Betteraves

Pommes au Beurre

Dîner du Mercredi 8 Février

Potage maigre à l'Oignon, Purée de Lentilles

—

Merlans sauce beurre fondu, garnis de Pommes à l'eau

Civet de Lapin de Garenne

—

Filet de Mouton rôti

—

Epinards au Velouté

Crême frite

Dîner du Jeudi 9 Février

Potage gras au Vermicelle

—

Matelote de Tanches

Côtelettes de Veau en Papillottes

—

Filet de Bœuf rôti

—

Saisifis frits

Poires à la Condé

Dîner du Vendredi 10 Février

Potage maigre aux Poireaux, Purée de Pommes

—

Truite sauce Genevoise

Pâté chaud d'Anguille

—

Laitances de Carpes frites

—

Céleri-rave au Jus

Petits Pots de Crême au Chocolat

Dîner du Samedi 11 Février

Potage gras au Riz

—

Bœuf garni de Pommes de terre à la Bretonne

Soles au Gratin

—

Longe de Veau rôtie

—

Choux-Fleurs au Jus

Croquettes de Marrons

Dîner du Dimanche 12 Février

Potage à la Reine

—

Turbot à la Normande

Quartier de Chevreuil sauce piquante

—

Ris de Veau à la Toulouse

Filets de Perdreaux à la Maréchale

Filets de Sole à la Vénitienne

Chaud-froid de Bécasses

—

Poulardes de La Flèche truffées

Galantine de Faisan à la Gelée

—

Asperges en branches

Timbale de Lazagnes au Parmesan

Pouding Nesselrode

Gâteau Quillet

Déjeuner du Lundi 13 Février

Bar à la Financière

—

Cervelles de Veau en Marinade

Salmis de Canard sauvage

—

Hure de Sanglier truffée à la Gelée

—

Navets à la Châtre

Gâteau de Semoule, Sobayon au Bordeaux

Dîner du Mardi 14 Février

Potage Crême de Riz au Chasseur

—

Saumon, sauce génoise

Boudins de Lapereau à la Richelieu

—

Dinde rôtie garnie de Marrons

—

Cardons à la Moelle

Pouding de cabinet

Dîner du Mercredi 15 Février

Potage purée Haricots rouges aux Croûtons

—

Limande garnie de Moules

Langue de Bœuf sauce piquante

—

Vanneaux rôtis

—

Lentilles maître d'hôtel

Gâteau de Pithiviers

Dîner du Jeudi 16 Février

Potage Croûtes au Pot

—

Bœuf garni Choux et Saucisses

Canard aux Olives

—

Mayonnaise de Saumon

—

Chicorée à l'Espagnole

Crème aux Amandes grillées, au bain-marie

Dîner du Vendredi 17 Février

Potage maigre purée aux Croûtons

—

Matelote de Barbillon à la Bourguignonne

Cuisses de Grenouilles à la Poulette

—

Perches frites

—

Purée d'Oseille aux OEufs pochés

Croquettes de Marrons

Dîner du Samedi 18 Février

Potage de Nouilles au Consommé

—

Bœuf garni d'Oignons farcis

Rougets grillés maître d'hôtel

—

Sarcelles rôties

—

Salades Mâches et Pissenlits

Riz au Lait au Citron

Dîner du Dimanche 19 Février

Potage au Salep de Perse

—

Alose grillée, purée d'Oseille

—

Poulardes au gros sel

Côtelettes de Mouton braisées aux pointes d'Asperges

—

Pluviers dorés rôtis

—

Epinards au Velouté

Plumpuding

Déjeuner du Lundi 20 Février

Gras-double à la Lyonnaise

Jambon sauté garni d'OEufs frits

Capilotade de Poulet

—

Homard sauce Mayonnaise

—

Chicorée à la Béchamel

Gâteau de Tapioca, Sobayon Madère

Dîner du Mardi 21 Février

Potage gras au Pain

—

Bœuf garni de Pommes de terre frites

Blanquette de Poitrine de Veau

—

Pigeonneaux rôtis

—

Saisifis frits

Pommes meringuées

Dîner du Mercredi 22 Février

Potage maigre à l'Oignon, purée Haricots rouges

—

Tranches de Congre à la Provençale

Vol-au-vent garni de ris de Veau

—

Selle de Mouton rôtie

—

Choux-fleurs au gratin

Gâteau de Riz au Citron

Dîner du Jeudi 23 Février

Potage gras aux Pâtes d'Italie

—

Bœuf sauce Tomates

Filets de Rougets maître d'hôtel

—

Canard sauvage rôti

—

Céleri au jus

Beignets soufflés

Dîner du Vendredi 24 Février

Potage maigre à l'Oseille au Riz

—

Matelote de Carpes et Anguilles

Emincée de Cabillaud au gratin

—

Soles frites

—

Purée de Soissons

Petits Pots de Crème au Chocolat

Dîner du Samedi 25 Février

Potage maigre, Choux et Pommes de Terre

—

Raie au beurre noir

Poule au Riz au Carick

—

Vanneaux rôtis

—

Purée d'Oseille garnie d'Œufs durs

Charlotte de Pommes

Dîner du Dimanche 26 Février

Potage Vermicelle

—

Mulet sauce genevoise

—

Poulets Chevalière

Filet de Bœuf sauce Madère

—

Rouges de rivière rôtis

—

Pointes d'Asperges aux petits Pois

Pouding au Sagou, Sobayon au Volnay

Déjeuner du Lundi 27 Février

Oreilles de Veau sauce Tortue

—

Filets de Maquereaux aux Fines Herbes

Côtelettes de Sanglier sauce Venaison

—

Brochet sauce Remoulade

—

Croûtes aux Champignons

Gâteau de Plomb

Dîner du Mardi 28 Février

Potage gras au Riz, Purée Crécy

—

Bœuf garni de Pommes de terre à la Lyonnaise

Ris de Veau Chicorée

—

Perches frites

—

Choux-Fleurs au blanc

Beignets de Pommes

Dîner du Mercredi 29 Février

Potage maigre Purée de Lentilles à la Soubise

—

Tranches d'Alose grillées maître d'hôtel

Salmis de Vanneaux

—

Orly de Filets de Sole

—

Salade de Laitue garnie d'OEufs durs

Croûtes au Pêches

Dîner du Jeudi 1er Mars

Consommé aux OEufs pochés

—

Gigot de Mouton braisé à la Bretonne

Salmis de Canard sauvage

—

Volaille rôtie

—

Croquettes de Pommes de terre

Pommes au Beurre

Dîner du Vendredi 2 Mars

Potage maigre Oseille et Purée de Pommes

—

Raie sauce aux Câpres

Merlans au gratin

—

Brochets au bleu sauce Crevettes

—

Purée de Pois verts

Poires au Riz

Dîner du Samedi 3 Mars

Potage maigre purée Haricots et Soissons au Cerfeuil

—

Carrelet aux Fines Herbes

Filets de Soles Normande

—

Rognon de Veau rôti

—

Salade Pissenlits et Harengs saurs

Omelettes à la Célestine

Dîner du Dimanche 4 Mars

Potage purée de Volaille à la Montglas

Potage Printanier

—

Grosse Carpe à la Nantua

Jambon aux Épinards, sauce Madère

—

Bécasses Montmorency

Foie gras à la Financière

Timbale Portugaise

Mayonnaise de Filets de Soles

—

Poulardes truffées rôties

Quartier de Venaison, sauce Cumberland

—

Champignons à la Bordelaise

Haricots panachés

Gelée au Kirsch

Corbeille de Nougat garnie de Fruits glacés

Déjeuner du Lundi 5 Mars

Châteaubriand à la Béarnaise

Pieds de Porc à la Sainte-Menehould

Timbale purée de Gibier à la Polonaise

—

Dinde rôtie garnie de Marrons

—

Cardons au jus

Pannequets glacés

Dîner du Mardi 6 Mars

Potage maigre à l'Oseille avec liaison

—

Perches au gratin

Foie de Veau braisé

—

Petits Barbillons frits

—

Choux-Fleurs au blanc

Pommes au Riz

Dîner du Mercredi 7 Mars

Potage gras Printanier

—

Bœuf garni de Pommes de terre Châteaubriand

Petites Caisses de Ris de Veau

—

Carré de Porc frais rôti, sauce piquante

—

Salsifis à l'Espagnole

Soufflé à la Fleur d'Oranger

Dîner du Jeudi 8 Mars

Potage gras Tapioca

—

Limandes aux Moules, sauce Homard

Poulets Chevalière

—

Longe de Veau rôtie

—

Haricots Flageolets

OEufs à la neige

Dîner du Vendredi 9 Mars

Potage maigre à l'Oignon, Purée Soissons

—

Morue maître d'hôtel garnie de Pommes

Coquilles de Moules au gratin

—

Soles frites

—

Macaroni à l'Italienne

Flan de Pommes

Dîner du Samedi 10 Mars

Potage aux Choux verts et Pommes de terre

—

Rosbeef garni de Céleri-rave

Matelote de Truites

—

Vanneaux rôtis

—

Salade Mâches et Pissenlits

Gâteau de Semoule au Caramel

Dîner du Dimanche 11 Mars

Potage à la Royale

—

Saumon, sauce Hollandaise

—

Filet de Mouton à la Bretonne

Turban de Filets de Merlans au gratin

—

Bécasses rôties

—

Asperges en branches, sauce au Beurre

Gelée d'Ananas

Déjeuner du Lundi 12 Mars

Tripes à la mode de Caen

Omelette au Jambon

Pieds de Veau en marinade frits

—

Rouges de rivière rôtis

—

Choux de Bruxelles au Beurre

Gâteau Moka

Dîner du Mardi 13 Mars

Potage gras aux Croûtons

—

Bœuf garni de Choux de Milan

Tranches d'Alose grillées maître d'hôtel

—

Vanneaux rôtis

—

Salade de Laitue garnie d'Œufs durs

Epinards au Sucre

Dîner du Mercredi 14 Mars

Potage maigre, Poireaux et Pommes de terre

—

Darne de Saumon grillée, sauce Beurre d'Anchois

Bouchées garnies de Ris de Veau

—

Eperlans frits

—

Nouilles au Parmesan

Croquettes de Riz

Dîner du Jeudi 15 Mars

Potage gras au Sagou

—

Bœuf sauce Tomates

Rougets grillés maître d'hôtel

—

Bécasses rôties

—

Salade Mâches et Betteraves

Crème renversée au Citron

Dîner du Vendredi 16 Mars

Potage maigre à l'Oseille, Purée de Riz

—

Tanches à la Poulette

Filets de Maquereaux sauce Crevettes

—

Truite sauce remoulade

—

Choux-Fleurs au blanc

Crême frite

Dîner du Samedi 17 Mars

Potage maigre, Purée de Pois

—

Soles aux fines herbes

Filet de Mouton braisé garni de Haricots

—

Canard sauvage rôti

—

Oseille garnie d'OEufs pochés

Omelette soufflée à la Fleur d'Oranger

Dîner du Dimanche 18 Mars

Potage gras à l'Orge

—

Tête de Veau Tortue

—

Salmis de Bécasses

Mayonnaise de Homards

—

Filet de Bœuf rôti, sauce Madère

—

Croûtes aux Champignons

Pouding de Cabinet

Déjeuner du Lundi 19 Mars

Barbillon farci grillé maître d'hôtel

—

Rognons de Mouton à la brochette

OEufs à la Tripe

—

Jambon de Mayence à la Gelée

—

Céleri-rave à l'Espagnole

Gâteau demi-Plomb

Dîner du Mardi 20 Mars

Potage gras au Pain

—

Bœuf garni de Pommes de Terre à la Bretonne

Langues de Veau en Papillottes

—

Perches frites

—

Epinards au Velouté

Pommes au Riz

Dîner du Mercredi 21 Mars

Potage maigre, Purée de Pois, à l'Oseille

—

Maquereau à la maître d'hôtel

Grenadins de Veau rôtis

—

Sarcelles rôties

—

Salade de Pissenlits

Gâteau Saint-Honoré

Dîner du Jeudi 22 Mars

Potage gras au Tapioca

—

Gigot braisé garni de Flageolets

Darne de Cabillaud sauce Fines Herbes

—

Vanneaux rôtis

—

Choux-Fleurs au gratin

Beignets de Pommes

Dîner du Vendredi 23 Mars

Potage maigre Choux verts et Pommes de terre

—

Alose grillée à la maître d'hôtel

Vol-au-vent garni de Laitances de Carpes

—

Darne de Saumon au Beurre de Montpellier

—

Oseille garnie d'OEufs durs

Beignets soufflés

Dîner du Samedi 24 Mars

Potage à l'Oignon, Purée de Lentilles

—

Epaule de Mouton farcie braisée

Merlans au gratin

—

Pluviers rôtis

—

Salade de Laitue

Meringues à la Crême

Dîner du Dimanche 25 Mars

Consommé au Œufs pochés

—

Rosbeef garni de Croquettes de Pommes de terre

—

Poulardes à la Godart

Filets de Soles à la Joinville

—

Bécasses rôties

—

Pointes d'Asperges aux petits Pois

Gelée au Kirsch, garnie de Fraises

Déjeuner du Lundi 26 Mars

Bar sauce Genevoise

—

Pieds de Mouton à la Poulette

Lapereau au Chasseur

—

Filet rôti à la Jardinière, sauce Madère

—

Petits Pois à la Française

Parfait glacé au Café

Dîner du Mardi 27 Mars

Potage gras au Vermicelle

—

Poitrine de Veau braisée au Riz à la Créole

Morue à la Béchamel

—

Gigot rôti

—

Haricots Flageolets

Omelette au Rhum

Dîner du Mercredi 28 Mars

Potage maigre à l'Oseille liée au Pain

—

Maquereau grillé maître d'hôtel

Poulet en fricassée

—

Goujons frits

—

Epinards au Beurre

Croquettes de Riz

Dîner du Jeudi 29 Mars

Potage maigre, Purée Haricots rouges aux Croûtons

—

Merlans aux Fines Herbes

Canard aux Olives

—

Truite au bleu, sauce remoulade

—

Oseille aux OEufs pochés

Gâteau de Pithiviers

Dîner du Vendredi 30 Mars

Potage maigre à l'Oignon au Riz

—

Brandade de Morue

Filets de Sole à la Joinville

—

Eperlans frits

—

Macaroni à l'Italienne

Charlotte de Pommes

Dîner du Samedi 31 Mars

Potage maigre Choux verts et Pommes de Terre

—

Cabillaud sauce aux Moules

Vol-au-vent Financière

—

Rognon de Veau rôti

—

Salade de Laitue

Choux glacés à la Crème

Dîner du Dimanche 1er Avril

Potage à la Reine

—

Alose à l'Anglaise, sauce Crevettes

Selle de Pré-Salé à la Bretonne

—

Salmis de Canards sauvages

Ris de Veau à la Jardinière

Timbale Purée de Gibier à la Polonaise

Mayonnaise de Homard

—

Poulardes rôties au Cresson

Buisson d'Ecrevisses

—

Asperges en branches, sauce au beurre

Champignon à la Lyonnaise

Gelée au Marasquin

Gâteau Breton

Déjeuner du Lundi 2 Avril

Saumon sauce Hollandaise

—

Côtelettes de Mouton braisées garnies de Flageolets Bretonne

Salmis de Canards sauvages

—

Poularde truffée

—

Croûtes aux Champignons

Charlotte glacée

Dîner du Mardi 3 Avril

Potage gras, Purée Crécy

—

Langue de Bœuf sauce Tomates

Grenadins de Veau à la Chicorée

—

Eperlans frits

—

Céleri-rave au jus

Pannequets glacés

Dîner du Mercredi 4 Avril

Potage gras, Croûtes au pot

—

Bœuf sauce piquante

Filets de Soles aux Fines Herbes

—

Pigeonneaux rôtis

—

Epinards au Velouté

Soufflé au Chocolat

Dîner du Jeudi 5 Avril

Potage gras aux Nouilles

—

Alose grillée, garnie d'Oseille

Canard aux Olives

—

Tranche de Veau rôtie

—

Salade de Laitue et OEufs durs

Beignets soufflés

Dîner du Vendredi 6 Avril

Potage maigre à l'Oseille

—

Truite sauce aux Câpres

Vol-au-vent à la Dieppoise

—

Petits Barbillons frits

—

Purée de Lentilles

Flan de Pommes

Dîner du Samedi 7 Avril

Potage gras au Vermicelle

—

Filet de Mouton braisé

Poulet en fricassée

—

Pluviers rôtis

—

Salade de Pissenlits

Crême frite au Citron

Dîner du Dimanche 8 Avril

Potage Tapioca

—

Brochet au bleu, sauce Genevoise

—

Filet de Bœuf braisé à la Jardinière

Poulardes à la Toulouse

—

Jambon de Westphalie rôti, sauce Madère

Langouste sauce remoulade

—

Asperges en branches

Bombes glacées à la Vanille

Gauffres

Déjeuner du Lundi 9 Avril

Grosse Carpe à la Financière

—

Petits Pâtés

Poulet sauté aux Fines Herbes

—

Rognon de Veau rôti

—

Salsifis frits

Petites Omelettes à la Célestine

Dîner du Mardi 10 Avril

Potage gras au Pain

—

Gigot de Mouton braisé

Filets de Merlans au gratin

—

Pigeonneaux rôtis

—

Salade de Laitue

Gâteau Saint - Honoré

Dîner du Mercredi 11 Avril

Potage maigre à l'Oseille

—

Maquereau à la maître d'hôtel

Poule au Riz au Karick

—

Rosbeef rôti

—

Choux-Fleurs au blanc

Crême au Thé

Dîner du Jeudi 12 Avril

Potage gras au Riz

—

Perches grillées maître d'hôtel

Côtelettes de Veau à l'Italienne

—

Rosbeef rôti

—

Purée d'Oseille garnie d'Œufs durs

Meringues à la Crême

Dîner du Vendredi 13 Avril

Potage aux Choux

—

Matelote de Carpes et Anguilles

Vol-au-vent garni de Cuisses de Grenouilles

—

Goujons frits

—

Salade de Laitue

OEufs à la neige

Dîner du Samedi 14 Avril

Potage gras au Vermicelle

—

Bœuf sauce piquante

Ris de Veau à l'Oseille

—

Jambon à la gelée

—

Pointes d'Asperges aux petits Pois

Gâteau de Semoule

Dîner du Dimanche 15 Avril

Potage bisque d'Ecrevisses

Potage Saint-Germain

—

Saumon, sauce Hollandaise

Tête de Veau Tortue

—

Filet de Bœuf Financière

Timbale Milanaise

Filets de Pigeonneaux à la Dauphine

Aspic de Foies gras

—

Volailles truffées

Jambon d'York au Velouté

—

Asperges en branches

Epinards au Velouté

Gelée d'Ananas

Gâteau Napolitain

Déjeuner du Lundi 16 Avril

Rosbeef garni de Pommes de terre nouvelles

Pieds de Porc farcis aux Truffes

—

Pain de Volaille truffée à la Gelée

—

Epinards à la Crême

Gâteau de Plomb

Dîner du Mardi 17 Avril

Potage maigre aux Choux d'York nouveaux

—

Alose grillée garnie d'Oseille

Poule braisée garnie de Nouilles

—

Soles frites

—

Champignons sautés à la Bordelaise

Choux glacés à la Crême

Dîner du Mercredi 18 Avril

Potage gras au Tapioca

—

Canard aux Olives

Eperlans au gratin

—

Filet de Bœuf rôti

—

Salade de Laitue

Omelette au Rhum

Dîner du Jeudi 19 Avril

Potage maigre, Purée de Lentilles à la Soubise

—

Blanquette de Poitrine de Veau

Pigeonneaux en Compote

—

Selle de Mouton rôtie

—

Epinards à l'Espagnole

Soufflé à la Vanille

Dîner du Vendredi 20 Avril

Potage Poireaux, Purée de Pommes de terre

—

Perches au Vin blanc

Darne de Cabillaud garnie de Moules

—

Carpes frites

—

OEufs pochés à l'Oseille

Bavaroise à la Vanille

Dîner du Samedi 21 Avril

Potage gras, Purée Crécy aux Croûtons

—

Filet de Mouton à la Bretonne

Mayonnaise de Brochet

—

Longe de Veau rôtie

—

Pointes d'Asperges aux Petits Pois

Riz au Lait au Citron

Dîner du Dimanche 22 Avril

Potage Vermicelle aux Pointes d'Asperges

—

Turbot, sauce Hollandaise

—

Côtelettes de Pré-Salé à la Jardinière

Suprême de Volaille aux Truffes

Boudins Richelieu

Aspic de Homards

—

Dinde truffée, sauce Périgueux

—

Asperges en branches

Timbale de Nouilles au Parmesan

Pouding de cabinet

Gelée de Marasquin

Déjeuner du Lundi 23 Avril

OEufs brouillés aux Pointes d'Asperges

Entrecôte à la Bordelaise

—

Friteau de Poulet sauce poivrade

—

Pommes de terre nouvelles sautées

Gâteau Richelieu

Dîner du Mardi 24 Avril

Potage maigre à l'Oseille, Purée de Pois

—

Epaule de Mouton braisée à la Bretonne

Filets de Soles aux Fines Herbes

—

Poulets nouveaux rôtis

—

Salade de Laitue Romaine

Croquettes de Riz

Dîner du Mercredi 25 Avril

Potage gras Pain et Pointes d'Asperges

—

Bœuf garni de Choux d'York

Matelote Anguille et Carpe

—

Rognon de Veau rôti

—

Asperges à l'Huile

Omelette soufflée

Dîner du Jeudi 26 Avril

Potage au Riz

—

Soles au gratin

Ris de Veau aux Pointes d'Asperges

—

Pigeonneaux rôtis

—

Croûtes aux Champignons

Petits Pots de Crême au Citron

Dîner du Vendredi 27 Avril

Potage maigre Choux d'York et Pommes de terre

—

Maquereaux maître d'hôtel

Filets de Soles à la Dauphine

—

Goujons frits

—

Asperges sauce au Beurre

Savarin

Dîner du Samedi 28 Avril

Potage gras Vermicelle et Pointes d'Asperges

—

Langue de Bœuf braisée, sauce Tomates

Darne de Cabillaud sauce aux Câpres

—

Gigot rôti

—

Salade de Laitue et OEufs

Beignets soufflés

Dîner du Dimanche 29 Avril

Potage Brunoise

—

Truite sauce Genevoise

—

Filet de Bœuf garni de Champignons

Côtelettes d'Agneau aux Pointes d'Asperges

Timbale Milanaise

Pain de Foie gras à la Gelée

—

Poulets nouveaux rôtis au Cresson

—

Asperges en branches

Choux-Fleurs au gratin

Bombe à la Vanille

Baba

Déjeuner du Lundi 30 Avril

Ragoût de Poitrine de Veau et Carottes nouvelles
Escalopes de Porc frais sautées Fines Herbes

—

Filets de Soles à la Villeroi

—

Pointes d'Asperges aux Petits Pois
Fondue au Fromage

Dîner du Mardi 1er Mai

Potage à l'Oseille, Purée de Pois

—

Cabillaud sauce beurre d'Anchois
Palais de Bœuf au gratin

—

Selle de Mouton rôtie

—

Carottes à la Béchamel
Choux pralinés

Dîner du Mercredi 2 Mai

Potage à l'Oseille, Purée de Pois

—

Mulet sauce aux Câpres

Palais de Bœuf au gratin

—

Selle de Mouton rôtie

—

Petits Pois à la Française

Choux pralinés

Dîner du Jeudi 3 Mai

Potage à la Semoule

—

Limandes au Vin blanc

Canard braisé

—

Rognon de Veau rôti

—

Asperges sauce au Beurre

Gâteau Condé

Dîner du Vendredi 4 Mai

Potage à l'Oignon, purée de Soissons

—

Anguille à la Tartare

Moules à la Poulette

—

Rougets grillés maître d'hôtel

—

Salade de Laitue

Croquettes de Riz

Dîner du Samedi 5 Mai

Potage gras Tapioca

—

Matelote de Tanches

Volaille au Riz

—

Gigot rôti

—

Epinards au Velouté

Gâteau Saint-Honoré

Dîner du Dimanche 6 Mai

Potage au Sagou

—

Mulet sauce Homard

—

Poulets nouveaux Chevalière

Vol-au-vent à la Dieppoise

—

Filet de Bœuf rôti, sauce Madère

—

Salade de Laitue romaine

Asperges en branches, sauce Hollandaise

Gelée au Kirsch et Fraises

Déjeuner du Lundi 7 Mai

Brochet au bleu sauce Genevoise

—

Jambon sauté garni d'OEufs frits

Bouchées aux Huîtres

—

Galantine de Volaille truffée à la Gelée

—

Petits Pois à l'Anglaise

Bavaroise aux Fraises

Dîner du Mardi 8 Mai

Potage gras Printanier

—

Bœuf sauce piquante

Darne d'Esturgeon braisée aux Petits Pois

—

Quasi de Veau rôti

—

Asperges sauce au Beurre

Crême au Café

Dîner du Mercredi 9 Mai

Potage maigre aux Choux

—

Maquereaux grillés maître d'hôtel

Pigeonneaux sautés à la Financière

—

Gigot rôti

—

Pommes de terre nouvelles Châteaubriand

Flan de Pommes

Dîner du Jeudi 10 Mai

Potage gras Croûtons et Pointes d'Asperges

—

Alose grillée, purée d'Oseille

Côtelettes d'Agneau Jardinière

—

Poulets nouveaux rôtis

—

Salade de Laitue romaine

Tartelettes aux Fraises

Dîner du Vendredi 11 Mai

Potage maigre à l'Oseille au Riz

—

Matelote de Lamproie

Filets de Soles à la Villeroi

—

Carpes frites

—

Haricots verts sautés au Beurre

Meringues à la Crême

Dîner du Samedi 12 Mai

Potage gras à l'Orge

—

Rouelle de Veau à la Bourgeoise

Fricassée de Poulet

—

Filet de Porc frais rôti

—

Salade de Laitue

Crême à la Chantilly à la Vanille

Dîner du Dimanche 13 Mai

Potage gras aux Croûtons et Carottes nouvelles

—

Saumon sauce Hollandaise

—

Poulets à la Financière

Filets de Bœuf Jardinière

—

Canetons nouveaux rôtis

Buisson de Homards

—

Laitues au Jus

Crème frappée à la Vanille aux Fraises

Déjeuner du Lundi 14 Mai

Pieds de Porc à la Sainte-Menehould

Haricots de Mouton

—

Canetons rôtis

—

Petits Pois à la Française

Croquettes de Riz à la Vanille

Dîner du Mardi 15 Mai

Potage maigre Julienne

—

Filet de Mouton braisé, garni de Carottes nouvelles

Filets de Soles à la Dauphine

—

Poulets nouveaux rôtis

—

Salade de Laitue Romaine

Flan de Groseilles vertes

Dîner du Mercredi 16 Mai

Potage gras au Pain

—

Bœuf sauce Tomates

Darne de Cabillaud sauce aux Câpres

—

Rognon de Veau rôti

—

Artichauts sauce blanche

Crême au Café

Dîner du Jeudi 17 Mai

Potage gras Saint-Germain

—

Blanquette de Poitrine de Veau

Matelotes de Vives au Vin blanc

—

Pigeonneaux rôtis au Cresson

—

Choux-Fleurs au blanc

Tartelettes aux Fraises

Dîner du Vendredi 18 Mai

Potage maigre, Purée de Pois aux Croûtons

—

Perches au gratin

Boudins de Merlans à la Richelieu

—

Petits Barbillons frits

—

Salade de Laitue

Petits Pots de Crème au Thé

Dîner du Samedi 19 Mai

Potage gras au Vermicelle

—

Ris de Veau à l'Oseille

Filets de Limandes fines Herbes

—

Roosbeef rôti

—

Pommes de terre nouvelles Châteaubriand

Flan de Cerises

Dîner du Dimanche 20 Mai

Potage Printanier

—

Barbillon farci grillé

—

Selle de Mouton à la Jardinière

Fricassée de Poulets nouveaux

—

Filet de Bœuf rôti, sauce Madère

Buisson d'Écrevisses

—

Petits Pois à la Française

Bavaroise aux Fraises

Déjeuner du Lundi 21 Mai

Grosse Carpe à la Champenoise

—

Petits Pâtés

Côtelettes de Porc à la Soubise

—

Homard sauce Mayonnaise

—

Artichauts frits

Gâteau Saint-Honoré

Dîner du Mardi 22 Mai

Potage gras au Riz

—

Bœuf garni de Choux et Petit Salé

Pâté chaud d'Anguille

—

Canetons rôtis

—

Pointes d'Asperges aux petits Pois

Omelette au Rhum

Dîner du Mercredi 23 Mai

Potage maigre à l'Oseille, Purée de Soissons

—

Palais de Bœuf au gratin

Filets de Pigeonneaux à la Maréchale

—

Mayonnaise de Filets de Soles

—

Artichauts à l'Anglaise

Savarin

Dîner du Jeudi 24 Mai

Potage gras aux Croûtons et Pointes d'Asperges

—

Poitrine de Veau farcie

Filets de Saumon, sauce Anchois

—

Poulet rôti

—

Salade de Laitue, Romaine

Tarte aux Cerises

Dîner du Vendredi 25 Mai

Potage maigre, Purée Crécy aux Croûtons

—

Matelote Brochet et Anguille

Darne de Cabillaud, sauce Crevettes

—

Goujons frits

—

Asperges en branches

Gâteau de Pithiviers

Dîner du Samedi 26 Mai

Potage Tapioca

—

Truite à la Bourguignonne

Côtelettes de Veau en Papillottes

—

Rosbeef rôti

—

Petits Pois à la Française

Flan d'Abricots

Dîner du Dimanche 27 Mai

Potage Julienne

—

Saumon sauce Genevoise

—

Canetons à la Nivernaise

Epigrammes d'Agneau aux Pointes d'Asperges

—

Poulets nouveaux rôtis au Cresson

—

Haricots verts sautés

Parfait glacé au Café

Déjeuner du Lundi 28 Mai

Mulet sauce Anchois

—

Oreilles de Veau à la ravigote

Entrecôte à la Béarnaise

—

Truite sauce remoulade

—

Petits Pois à l'Anglaise

Tarte aux Cerises

Dîner du Mardi 29 Mai

Potage à la Jardinière

—

Bœuf à la mode

Vives à la Provençale

—

Gigot rôti

—

Haricots verts sautés

Tartelettes aux Fraises

Dîner du Mercredi 30 Mai

Potage gras, Croûtes au Pot

—

Bœuf sauce Tomates

Kromesquis de Filets de Soles

—

Canetons rôtis

—

Pointes d'Asperges aux Petits Pois

Meringues à la Crême

Dîner du Jeudi 31 Mai

Potage gras, peluche de Cerfeuil

—

Côtelettes de Mouton braisées Jardinière

Petites Caisses garnies de Laitances de Carpes

—

Pigeonneaux rôtis

—

Salade de Laitue, Romaine

Charlotte russe glacée

Dîner du Vendredi 1er Juin

Potage maigre à l'Oseille au Riz

—

Truite au bleu, sauce Genevoise

Vol-au-vent garni d'une Fricassée de Cuisses de Grenouilles

—

Soles frites

—

Artichauts à la Barigoule

Blanc-manger aux Avelines

Dîner du Samedi 2 Juin

Potage gras au Sagou

—

Gibelotte de Lapin

Filets de Saumon à la Villeroi

—

Longe de Veau rôtie

—

Laitue à l'Espagnole

Crème au Marasquin

Dîner du Dimanche 3 Juin

Potage Brunoise

—

Brochet au Coulis et Queue d'Ecrevisses

—

Bouchées à la Reine

Ris de Veau aux Petits Pois

—

Canetons rôtis

Galantine de Volaille truffée à la Gelée

—

Haricots verts maître d'hôtel

Croûtes à l'Ananas

Déjeuner du Lundi 4 Juin

Tête de Veau Tortue

—

Filets de Soles à la Dieppoise

Boudins Richelieu

—

Gigot d'Agneau rôti

Buisson d'Ecrevisses

—

Artichauts à la Provençale

Pouding de cabinet

Dîner du Mardi 5 Juin

Potage purée de Pois au Riz

—

Langue de Bœuf sauce Tomates

Vol-au-vent Financière

—

Rognon de Veau rôti

—

Salade de Laitue, Romaine

OEufs à la Neige

Dîner du Mercredi 6 Juin

Potage gras au Pain

—

Bœuf garni de Champignons farcis

Filets de Soles à la Dauphine

—

Poulet rôti au Cresson

—

Petits Pois à l'Anglaise

Flan de Fraises

Dîner du Jeudi 7 Juin

Potage gras au Vermicelle

—

Barbillon farci à la Provençale

Pigeonneaux en Compote

—

Filet de Mouton rôti

—

Haricots verts maître d'hôtel

Crème au Café

Dîner du Vendredi 8 Juin

Potage maigre Julienne

—

Mulet au bleu, sauce Anchois

Filets de Rougets aux Fines Herbes

—

Perches frites

—

Pommes de terre Duchesse

Croquettes de Riz

Dîner du Samedi 9 Juin

Potage gras aux Pâtes d'Italie

—

Tanches à la Poulette

Ris de Veau aux Petits Pois

—

Gigot rôti

—

Asperges en branches

Beignets soufflés

Dîner du Dimanche 10 Juin

Potage Printanier

—

Barbue garnie de Pommes de terre, sauce Hollandaise

—

Petits Pâtés

Filets de Bœuf Jardinière

Filets de Pigeons à la Maréchale

—

Volaille rôtie

Tomates farcies

Bavaroise aux Fruits

Gâteau Condé

Déjeuner du Lundi 11 Juin

Tripes à la mode de Caen

—

Côtelettes de Veau braisées garnies de Laitue

Epigrammes d'Agneau aux Pointes d'Asperges

—

Goujons frits

—

Chicorée au Velouté

Flan d'Abricots

Dîner du Mardi 12 Juin

Potage gras au Pain

—

Bœuf garni de Choux et Petit Salé

Cervelles de Veau au Beurre noir

—

Pigeonneaux rôtis

—

Carottes maître d'hôtel

Tartelettes aux Cerises

Dîner du Mercredi 13 Juin

Potage maigre à l'Oseille, Purée de Pois.

—

Brochet, sauce aux Ecrevisses

Côtelettes de Mouton braisées garnies de Laitue

—

Canetons rôtis

—

Salade

Œufs au lait

Dîner du Jeudi 14 Juin

Potage maigre Jardinière

—

Grosse Carpe à la Bourguignonne

Foie de Veau braisé

—

Poulet rôti

—

Choux-Fleurs à l'huile

Gâteau Saint-Honoré

Dîner du Vendredi 15 Juin

Potage aux Choux, Purée de Pommes de terre

—

Anguille à la Tartare

—

Croquettes de Merlans à la Richelieu

Laitances de Carpes frites

—

Asperges aux Petits Pois

Omelette au Rhum

Dîner du Samedi 16 Juin

Potage gras à l'Orge

—

Côtelettes de Veau à l'Italienne

Vol-au-vent à la Financière

—

Aloyau rôti

—

Epinards au Velouté

Gâteau de Pithiviers

Dîner du Dimanche 17 Juin

Potage Colbert

—

Saumon, sauce Genevoise

—

Boudins de Volaille sauce Tomates

Filet de Pré-Salé à la Bretonne

—

Jambon de Luxeuil rôti, sauce Madère

—

Haricots verts sautés

Crême frappée Vanille et Fraises

Gâteau de Munich

Déjeuner du Lundi 18 Juin

Rosbeef garni de Pommes de terre nouvelles

—

Petits Pâtés

Mayonnaise de Filets de Soles

—

Haricots panachés

Baba glacé au Rhum

Dîner du Mardi 19 Juin

Potage Croûtes au Pot

—

Epaule de Mouton braisée garnie de Purée Haricots

Vol-au-vent garni d'une Fricassée de Poulet

—

Goujons frits

—

Petits Pois à l'Anglaise

Crême au bain-marie à la Fleur d'Oranger

Dîner du Mercredi 20 Juin

Potage aux Pois à la Jardinière

—

Blanquette de Poitrine de Veau

Bouchées à la Financière

—

Canetons rôtis

—

Haricots verts maître d'hôtel

Tarte en Cerises

Dîner du Jeudi 21 Juin

Potage gras aux Carottes nouvelles

—

Bœuf sauce piquante

Filets de Soles aux Moules

—

Rognon de Veau rôti

—

Artichauts sauce blanche

Crême à la Française au Caramel

Dîner du Vendredi 22 Juin

Potage à l'Oseille liée

—

Matelotte Carpes et Tanches

Moules à la Poulette

—

Friteau de Cuisses de Grenouilles

—

Petits Pois à la Française

Croquettes de Riz

Dîner du Samedi 23 Juin

Potage à l'Orge perlé

—

Côtelettes de Veau en Papillottes

Merlans au gratin

—

Poulet rôti

—

Choux-Fleurs au blanc

Blanc-manger au Chocolat

Dîner du Dimanche 24 Juin

Potage au Riz à la Royale

—

Aigrefin à la Provençale

—

Côtelettes d'Agneau à la Jardinière

Canetons à la Nivernaise

—

Filet de Bœuf rôti, sauce Madère

Buisson d'Écrevisses

—

Champignons sautés à la Bordelaise

Bavaroise aux Fraises

Déjeuner du Lundi 25 Juin

Filets de Soles à la Vénitienne

Poulet sauté à la Marengo

—

Selle d'Agneau rôtie garnie de Laitues

—

Artichauts à la Barigoule

Dartois aux Abricots

Dîner du Mardi 26 Juin

Potage Vermicelle aux Petits Pois

—

Fricandeau de Veau à l'Oseille

Goujons au gratin

—

Pigeonneaux rôtis sauce Tomates

—

OEufs pochés au Jus

Gelée de Fraises

Dîner du Mercredi 27 Juin

Potage Choux et Pommes de terre

—

Cimier de Porc frais rôti sauce Robert

Filets de Soles à la Villeroi

—

Rosbeef rôti, Purée de Pommes de Terre

—

Artichauts frits

Petits Pots de Crême au Thé

Dîner du Jeudi 28 Juin

Potage Julienne

—

Ris de Veau à la Chicorée

Turban de Filets de Merlans au gratin

—

Gigot rôti à la Soubise

—

Fonds d'Artichauts à l'Anglaise

Tarte aux Cerises

Dîner du Vendredi 29 Juin

Potage à l'Oignon au Vermicelle (Fromage de Gruyère (1)

—

Perches au Vin blanc

Filet d'Esturgeon à la Provençale

—

Truite sauce remoulade

—

Petits Pois à la Française

Meringues à la Crême

Dîner du Samedi 30 Juin

Potage gras aux Nouilles

—

Filets de Pigeonneaux à la Maréchale

Bœuf à la mode

—

Canetons rôtis

—

Salade

Crême frite

(1) Il est d'usage, quand il y a du potage à l'Oignon, de faire offrir du Fromage de Gruyère râpé en même temps

Dîner du Dimanche 1er Juillet

Potage Purée de Pois aux Croûtons

—

Tête de Veau Tortue

—

Boudins Richelieu

Mayonnaise de Saumon

—

Poulets rôtis sauce Tomates

—

Aubergines farcies

Gelée au Marasquin et Fraises

Déjeuner du Lundi 2 Juillet

Mulet au bleu sauce Genevoise

—

Boudins de Lapereau à la Villeroi

Poulets sautés Chasseur

—

Artichauts à la Lyonnaise

Abricots à la Condé

Dîner du Mardi 3 Juillet

Potage Purée de Fèves à l'Oseille

—

Soles aux fines herbes

Filet de Mouton braisé

—

Truite sauce remoulade

—

Petits Pois à la Française

Tarte aux Cerises

Dîner du Mercredi 4 Juillet

Potage gras au Sagou

—

Bœuf sauce Tomates

Filets de Soles à la Orly

—

Poulet rôti au Cresson

—

Artichauts à l'Anglaise

Gelée à la Framboise

Dîner du Jeudi 5 Juillet

Potage Crécy

—

Langue de Bœuf braisée sauce piquante

Filets d'Esturgeon aux Fines Herbes

—

Pigeonneaux rôtis

—

Choux-Fleurs au gratin

Omelette soufflée à la Vanille

Dîner du Vendredi 6 Juillet

Potage Purée de Pois et Oseille au Riz

—

Barbillon grillé, farci à la maître d'hôtel

Filets de Saumon sautés, sauce Beurre d'Anchois

—

Laitances de Carpes frites

—

Haricots verts sautés

Crême au Chocolat au bain-marie

Dîner du Samedi 7 Juillet

Potage gras au Pain

—

Rosbeef garni de Pommes de terre Châteaubriand

Vol-au-vent à la Dieppoise

—

Canetons rôtis

—

Salade à la Vénitienne

Savarin

Dîner du Dimanche 8 Juillet

Potage Printanier

—

Truite à la Nantua

Croquettes de Volaille truffée

Ris de Veau à la Jardinière

—

Volailles rôties au Cresson

—

Croûtes aux Champignons

Fromage glacé, Fruits, Crême Vanillée

Gâteau de Munich

Déjeuner du Lundi 9 Juillet

Brochet à la Financière

—

Rognons de Mouton à la Brochette

Poulets à la Villeroi

—

Ecrevisses à la Bordelaise

—

Champignons à la Provençale

Profiterolles au Chocolat

Dîner du Mardi 10 Juillet

Potage gras au Pain

—

Selle de Mouton garnie de Pommes de terre à la Bretonne

Filets de Limandes au gratin

—

Canetons rôtis

—

Fonds d'Artichauts à l'Italienne

Gelée d'Abricots

Dîner du Mercredi 11 Juillet

Potage maigre Julienne

—

Foie de Veau braisé

Langues de Mouton au gratin

—

Langouste sauce remoulade

—

Haricots verts à l'Anglaise

Bavaroise aux Framboises

Dîner du Jeudi 12 Juillet

Potage à l'Oignon, Purée de Fèves

—

Bœuf braisé garni de Champignons farcis

Oreilles de Veau Tortue

—

Soles frites

—

Laitue au Jus

Crême à la Fleur d'Oranger au bain-marie

Dîner du Vendredi 13 Juillet

Potage aux Pois à la Jardinière

—

Tanches à la Poulette

Laitances de Carpes en Caisses

—

Soles frites

—

Haricots panachés

Crême frappée au Marasquin

Dîner du Samedi 14 Juillet

Potage Tapioca

—

Cabillaud sauce Crevettes

Grenadins de Veau Chicorée

—

Gigot de Mouton rôti

—

Choux-Fleurs au blanc

Soufflé au Chocolat

Dîner du Dimanche 15 Juillet

Potage à l'Orge

—

Carpe à la Chambord

—

Petites Caisses de Ris de Veau à la Financière

Canetons aux Petits Pois

Aspic de Foies gras

—

Selle de Pré-Salé rôtie

—

Haricots Flageolets maître d'hôtel

Parfait glacé

Gâteau Breton

Déjeuner du Lundi 16 Juillet

Tête de Veau Tortue

—

Cervelles de Veau marinade

Timbale Milanaise

—

Darne de Saume sauce remoulade

—

Aubergines farcies

Charlotte glacée

Dîner du Mardi 17 Juillet

Potage Purée de Pois à l'Oseille aux Croûtons

—

Matelote Marinière Carpe et Anguille

Pigeons en compote

—

Rognon de Veau rôti

—

Salade de Chicorée

Tarte aux Abricots

Dîner du Mercredi 18 Juillet

Potage Croûtes au Pot

—

Bœuf sauce piquante

Filets de Canards à la Dauphine

—

Petits Barbillons frits

—

Haricots verts maître d'hôtel

Beignets soufflés

Dîner du Jeudi 19 Juillet

Potage Tapioca

—

Foie de Veau braisé

Rougets aux Fines Herbes

—

Poulet rôti

—

Artichauts à l'Anglaise

Crême frite

Dîner du Vendredi 20 Juillet

Potage maigre Julienne

—

Brochet sauce Genevoise

Vol-au-vent garni de Laitances

—

Friteau de Cuisses de Grenouilles

—

Petits Pois à la Française

Gelée aux Fraises

Dîner du Samedi 21 Juillet

Potage aux Pâtes d'Italie

—

Côte de Bœuf braisée, sauce Tomates

Filets de Soles aux Fines Herbes

—

Gigot rôti

—

Haricots verts sautés

Beignets d'Abricots

Dîner du Dimanche 22 Juillet

Potage Colbert

—

Mulet sauce aux Câpres

—

Petits Pâtés

Poulets Chevalière

Filet de Bœuf Jardinière, sauce Madère

—

Canetons rôtis

—

Haricots Flageolets

Macédoine de Fruits glacés

Gâteau Napolitain

Déjeuner du Lundi 23 Juillet

Limandes au gratin

—

Haricots de Mouton

Poulet à la Villeroi

—

Eperlans frits

—

Tomates farcies

Petites Omelettes à la Célestine

Dîner du Mardi 24 Juillet

Potage Vermicelle

—

Langue de Bœuf braisée, sauce Tomates

Emincée de Cabillaud au gratin

—

Mayonnaise de Volaille

—

Artichauts à la Barigoule

Gelée au Kirsch et Framboises

Dîner du Mercredi 25 Juillet

Potage maigre Oseille et Haricots verts

—

Gibelotte de Lapin à la Bordelaise

Pâté chaud d'Anguille

—

Rosbeef garni de Nouilles

—

Salade de Laitue, Romaine

Abricots à la Condé

Dîner du Jeudi 26 Juillet

Potage Julienne

—

Brochet sauce aux Câpres

Pigeonneaux aux Petits Pois

—

Longe de Veau rôtie

—

Chicorée à l'Espagnole

Omelette soufflée à la Vanille

Dîner du Vendredi 27 Juillet

Potage aux Poireaux, Purée de Pommes de terre

—

Perches au gratin

Boudins de Merlans à la Richelieu

—

Goujons frits

—

Haricots verts en salade

Pannequets à la Royale

Dîner du Samedi 28 Juillet

Potage gras au Riz

—

Epaule de Mouton farcie braisée

Croquettes de Ris de Veau

—

Soles frites

—

Fèves de marais maître d'hôtel

Pannequets à la Royale

Dîner du Dimanche 29 Juillet

Potage Saint-Germain

—

Saumon sauce Hollandaise

—

Canetons à la Jardinière

Aspic de Foies gras

—

Volailles rôties au Cresson

Buisson d'Ecrevisses

—

Haricots panachés

Bavaroise aux Abricots

Gauffres à la Vanille

Déjeuner du Lundi 30 Juillet

Darne de Cabillaud, sauce Crevettes

—

OEufs à la Béchamel

Filet à la Saint-Germain

—

Pain de Volaille à la Gelée

—

Fonds d'Artichauts frits

Gâteau Ambroisie

Dîner du Mardi 31 Juillet

Potage purée de Fèves à l'Oseille

—

Foie de Veau sauté à l'Italienne

Tronçons de Truite à la Bourguignonne

—

Filet de Porc rôti, sauce Robert

—

Concombres à la Béchamel

Tarte aux Cerises

Dîner du Mercredi 1er Août

Potage gras au Pain

—

Bœuf garni de Choux, Petit Salé et Saucisson

Coquilles de Barbillon au gratin

—

Poulet rôti

—

Artichauts à la Lyonnaise

Gâteau de Riz (Sobayon au Rhum)

Dîner du Jeudi 2 Août

Potage gras au Sagou

—

Blanquette de Poitrine de Veau

Perches au Vin blanc

—

Gigot de Mouton rôti

—

Haricots Flageolets

Beignets d'Abricots

Dîner du Vendredi 3 Août

Potage maigre Julienne

—

Lotte aux Fines Herbes

Mayonnaise de Homards

—

Limandes frites

—

Haricots verts à l'Anglaise

Crême au Thé au bain-marie

Dîner du Samedi 4 Août

Potage Vermicelle et Petits Pois

—

Oreilles de Veau sauce piquante

Filets de Merlans à la Villeroi

—

Rosbeef rôti

—

Oseille garnie d'OEufs pochés

Bavaroise au Café

Dîner du Dimanche 5 Août

Potage Purée Crécy

—

Grosse Carpe à la Laguipière

—

Croquettes de Volaille

Filets de Canetons à la Bigarade

—

Dindonneau rôti

—

Aubergines farcies

Parfait glacé à l'Abricot

Déjeuner du Lundi 6 Août

Barbue à la Normande

—

Marinade de Pieds de Veau

Poulet sauté à la Marengo

—

Jambon rôti, sauce Madère

Buisson d'Ecrevisses

—

Choux-Fleurs au gratin

Pain de Pêches

Dîner du Mardi 7 Août

Potage à la Condé

—

Bœuf sauce Tomates

Vol-au-vent garni d'une Fricassée de Poulet

—

Selle de Mouton rôtie à la Bretonne

—

Laitue au Jus

Abricots au Riz

Dîner du Mercredi 8 Août

Potage aux Pois à la Jardinière

—

Palais de Bœuf au gratin

Bouchées à la Reine

—

Rognon de Veau rôti

—

Salade de Chicorée

Beignets soufflés

Dîner du Jeudi 9 Août

Potage à l'Orge

—

Perches grillées, sauce Fines Herbes

Pigeonneaux aux Petits Pois

—

Poulet rôti

—

Haricots Flageolets

OEufs à la neige

Dîner du Vendredi 10 Août

Potage maigre Purée Croûtons

—

Matelote de Carpes à la Marinière

Filets de Soles Normande

—

Aspic de Homards

—

Artichauts à la Barigoule

Gâteau de Pithiviers

Dîner du Samedi 11 Août

Potage à la Semoule

—

Foie de Veau braisé

Filets de Limandes à la Villeroi

—

Longe de Porc frais rôtie

—

Pommes de terre à la Bretonne

Crême au Citron au bain-marie

Dîner du Dimanche 12 Août

Potage Printanier

—

Darne d'Esturgeon à la Vénitienne

—

Filets de Volaille à la Maréchale

Ris de Veau à la Jardinière

—

Canards sauvages rôtis, garnis de Bigarades

—

Haricots panachés

Gelée au Marasquin garnie de Fraises

Déjeuner du Lundi 13 Août

Tête de Veau vinaigrette

—

Rognons sautés au Chablis

Turban de Filets de Soles

—

Galantine de Volaille truffée à la Gelée

—

Aubergines frites

Macédoine de Fruits au Kirsch

Dîner du Mardi 14 Août

Potage gras aux Nouilles

—

Langue de Bœuf sauce piquante

Matelote de Lottes au Vin blanc

—

Selle de Mouton rôtie

—

Flageolets à la Bretonne

Soufflé au Chocolat

Dîner du Mercredi 15 Août

Potage à l'Oseille

—

Grenadins de Veau à la Nivernaise

Petites Caisses de Laitances de Carpes

—

Canetons rôtis

—

Artichauts frits

Meringues à la Crême

Dîner du Jeudi 16 Août

Potage Julienne

—

Soles au gratin

Côtelettes de Mouton braisées garnies de Laitue

—

Dindonneau rôti au Cresson

—

Epinards au Velouté

Crême frite

Dîner du Vendredi 17 Août

Potage à la Semoule au Lait

—

Barbillon au bleu, sauce aux Câpres

Filets de Saumon sautés, sauce Beurre d'Anchois

—

Cuisses de Grenouilles frites

—

Haricots verts à l'Anglaise

Gâteau Mille-Feuilles

Dîner du Samedi 18 Août

Potage Vermicelle et Petits Pois

—

Grenadins de Veau à la Chicorée

Mayonnaise de Brochet

—

Filet de Mouton sauce Chevreuil

—

Nouilles au Parmesan

Gâteau Saint - Honoré

Dîner du Dimanche 19 Août

Potage Colbert

—

Turbot, sauce Hollandaise

—

Bouchées à la Financière

Filet de Bœuf garni de Champignons farcis

Salmis de Canards sauvages

—

Jambon rôti aux Epinards, sauce Madère

—

Ecrevisses Bordelaise

Salade Vénitienne

Gelée des Quatre-Fruits

Déjeuner du Lundi 20 Août

Truite à la Bourguignonne

—

Fraise de Veau vinaigrette

Coquilles de Moules

—

Filet de Porc rôti, sauce Bretonne

—

Artichauts à l'Italienne

Gelée de Fraises

Dîner du Mardi 21 Août

Potage gras au Pain

—

Bœuf garni de Choux et tranches de Jambon

Côtelettes de Veau sautées aux Fines Herbes

—

Goujons frits

—

Laitue au Jus

Riz au Lait au Citron

Dîner du Mercredi 22 Août

Potage aux Pâtes d'Italie

—

Caneton braisé garni de Carottes

Filets de Rougets au gratin

—

Rognon de Veau rôti

—

Salade Escarole

Croquettes de Pommes de terre à la Vanille

Dîner du Jeudi 23 Août

Potage Oseille et Vermicelle (lié)

—

Raie sauce aux Câpres

Poulet en fricassée

—

Gigot rôti

—

Haricots Flageolets maître d'hôtel

Gâteau de Pithiviers

Dîner du Vendredi 24 Août

Potage Purée de Fèves et Oseille au Riz

—

Morue à la Béchamel

Tanches grillées au Beurre d'Anchois

—

Brochet au bleu sauce remoulade

—

Petits Pois à la Française

Omelette au Rhum

Dîner du Samedi 25 Août

Potage Purée Crécy aux Croûtons

—

Truite sauce au Beurre

Ris de Veau à la Financière

—

Pigeonneaux rôtis

—

Fonds d'Artichauts à l'Anglaise

Blanc-manger au Café

Dîner du Dimanche 26 Août

Potage Julienne

—

Aloyau rôti garni de Duchesses

—

Oreilles de Veau Tortue

Mayonnaise de Filets de Soles

—

Dindonneau rôti au Cresson

Buisson d'Écrevisses

—

Tomates farcies

Plumpudding (Sobayon au Rhum)

Déjeuner du Lundi 27 Août

Jambon sauté garni d'OEufs frits

—

Vol-au-vent à la Dieppoise

Côtelettes de Mouton braisées garnies de Flageolets Bretonne

—

Darne de Saumon, sauce remoulade

—

Petits Pois à l'Anglaise

Parfait au Chocolat

Dîner du Mardi 28 Août

Potage à l'Oignon, au Vermicelle

—

Langues de Mouton en Papillottes

Filets de Merlans au gratin

—

Poulet rôti

—

Chicorée au jus

Crême au Caramel au bain-marie

Dîner du Mercredi 29 Août

Potage Tapioca

—

Mulet sauce Genevoise

Pigeonneaux à l'Espagnole

—

Longe de Veau rôtie

—

Salade de Chicorée

Poires au Riz

Dîner du Jeudi 30 Août

Potage à l'Oseille, Purée de Soissons

—

Darne d'Esturgeon aux Fines Herbes

Cervelles de Veau au Beurre noir

—

Carré de Porc rôti, sauce piquante

—

Choux-Fleurs au gratin

Bavaroise Framboise et Groseilles

Dîner du Vendredi 31 Août

Potage aux Choux, Purée de Pommes de terre

—

Limandes sauce aux Moules

Matelote de Petites Truites

—

Carpes frites

—

Purée d'Oseille garnie d'OEufs pochés

Beignets de Pêches

Dîner du Samedi 1er Septembre

Potage Vermicelle

—

Epaule de Mouton farcie garnie de Flageolets

Croquettes de Volaille

—

Canetons rôtis

—

Epinards au Velouté

Omelette soufflée à la Fleur d'Oranger

Dîner du Dimanche 2 Septembre

Potage au Chasseur

—

Quartier de Chevreuil sauce poivrade

—

Boudins à la Richelieu

Cailles à la Jardinière

Filets de Perdreaux à la Maréchale

—

Canepetières rôties

—

Haricots panachés

Macédoine de Fruits glacés

Déjeuner du Lundi 3 Septembre

Brochet à la Financière

—

Levraut sauté au Chasseur

Croquettes de Ris de Veau

—

Perdreaux rôtis

—

Artichauts frits

Pouding a la Nesselrode

Dîner du Mardi 4 Septembre

Potage Tapioca

—

Civet de Lièvre

Moules à la Poulette

—

Canetons rôtis

—

Petits Pois à la Française

Pêches meringuées

Dîner du Mercredi 5 Septembre

Potage Purée de Haricots à la Condé

—

Perches grillées maître d'hôtel

Perdrix aux Choux

—

Rognon de Veau rôti

—

Salade de Chicorée

Tarte aux Poires

Dîner du Jeudi 6 Septembre

Potage gras au Pain

—

Bœuf sauce Tomates

Emincée de Cabillaud à la Béchamel

—

Cailles rôties

—

Haricots Flageolets

Croquettes de Riz

Dîner du Vendredi 7 Septembre

Potage maigre Printanier

—

Filets de Congre sautés à la maître d'hôtel

Pâté chaud d'Anguille

—

Eperlans frits

—

Haricots verts

Poires à la Condé

Dîner du Samedi 8 Septembre

Potage au Sagou

—

Fricandeau à la Chicorée

Coquilles de Volaille à l'Allemande

—

Rable de Lièvre rôti, sauce poivrade

—

Concombres farcis

Gâteau Quillet

Dîner du Dimanche 9 Septembre

Potage Saint-Germain

—

Brochet au bleu sauce Genevoise

—

Filet de Bœuf Béarnaise

Salmis de Perdreaux

—

Faisans rôtis

—

Aubergines farcies

Gelée de Purée de Pêches Vanille

Déjeuner du Lundi 10 Septembre

Soles Colbert

—

Friteau de Poulet sauce poivrade

Pieds à la Sainte-Menehould

—

Canepetière rôtie

—

Macaroni à l'Italienne

Beignets soufflés à la Vanille

Dîner du Mardi 11 Septembre

Potage gras au Pain

—

Bœuf sauce Tomates

Filets de Merlans à la Vénitienne

—

Cailles rôties

—

Chicorée à l'Espagnole

Tarte aux Poires

Dîner du Mercredi 12 Septembre

Potage maigre Julienne

—

Blanquette de Poitrine de Veau

Lapin sauté à la Bourguignonne

—

Poulet rôti

—

Salade Escarole

Beignets de Pêches

Dîner du Jeudi 13 Septembre

Potage Vermicelle

—

Limandes sauce Crevettes

Rouelle de Veau braisée garnie d'Oseille

—

Râles de Genêts rôtis

—

Epinards au Velouté

Gâteau de Semoule (Sobayon au Rhum)

Dîner du Vendredi 14 Septembre

Potage Vermicelle au Lait

—

Perches au Vin blanc

Croquettes de Homards

—

Soles frites

—

Haricots Flageolets

Soufflé au Citron

Dîner du Samedi 15 Septembre

Potage Printanier

—

Tanches à la Poulette

Civet de Lièvre

—

Pigeonneaux rôtis

—

Artichauts sauce au Beurre

Croûtes Madère

Dîner du Dimanche 16 Septembre

Potage Purée Crécy au Riz

—

Bar au bleu, sauce Genevoise

—

Salmis de Canepetières

Mayonnaise de Homard

—

Bartavelles rôties

—

Haricots panachés

Gelée à l'Ananas

Déjeuner du Lundi 17 Septembre

Harengs frais grillés, sauce Moutarde

—

Pieds de Mouton à la Poulette

Côtelettes de Porc pannées grillées, sauce ravigote

—

Lapereau rôti

—

Champignons farcis

Pannequets glacés

Dîner du Mardi 18 Septembre

Potage Oseille et Haricots verts

—

Noix de Veau garnie de Chicorée

Filets de Soles à la Normande

—

Levraut rôti

—

Choux-Fleurs au blanc

Poires au Riz

Dîner du Mercredi 19 Septembre

Potage Croûtes au Pot

—

Bœuf garni, Choux et Saucisses

Filets de Saumon sautés, sauce Anchois

—

Cailles rôties

—

Haricots Flageolets

Bavaroise aux Fraises

Dîner du Jeudi 20 Septembre

Potage Tapioca

—

Raie au beurre noir

Lapereau sauté chasseur

—

Poulet rôti

—

Chicorée à l'Espagnole

Profiterolles au Chocolat

Dîner du Vendredi 21 Septembre

Potage Tapioca au Lait

—

Matelote Anguille et Carpe

Bouchées garnies de Laitances

—

Friteau de Cuisses de Grenouilles

—

Artichauts sauce au Beurre

Meringues à la Crême

Dîner du Samedi 22 Septembre

Potage aux Pâtes d'Italie

—

Filet de Mouton braisé à la Bretonne

Emincée de Barbillon au gratin

—

Bécassines rôties

—

Salade Escaroles, Mâches, Betteraves et Céleri

Croquettes de Riz

Dîner du Dimanche 23 Septembre

Potage Purée de Pois aux Croûtons

—

Saumon sauce Genevoise

—

Filets de Volaille à la Maréchale

Timbale purée de Gibier à la Polonaise

—

Cailles et Perdreaux rôtis

—

Ceps à la Bordelaise

Gelée, Purée de Pêches

Déjeuner du Lundi 24 Septembre

Tripes à la mode de Caen

—

Filet de Porc garni de Duchesses, sauce poivrade

Chaud-froid de Perdreaux

—

Dindonneau rôti

—

Epinards à l'Espagnole

Baba glacé au Rhum

Dîner du Mardi 25 Septembre

Potage gras au Pain

—

Bœuf sauce Tomates

Filets de Soles à la Dauphine

—

Lapereau rôti

—

Chicorée au Velouté

Omelette soufflée à la Fleur d'Oranger

Dîner du Mercredi 26 Septembre

Potage à l'Oseille, Purée de Haricots

—

Cabillaud sauce Beurre fondu, garni de Pommes de Terre

Poulet en fricassée

—

Gigot rôti

—

Salade de Chicorée

Crême frite

Dîner du Jeudi 27 Septembre

Potage gras au Riz

—

Truite sauce Beurre d'Anchois

Grenadins de Veau à l'Oseille

—

Grives rôties

—

Haricots Flageolets

Pêches meringuées

Dîner du Vendredi 28 Septembre

Potage Potiron au Riz

—

Matelote de Barbillon à la Marinière

Kromesquis de Filets de Soles

—

Laitances de Carpes frites

—

Oseille garnie d'OEufs durs

Savarin

Dîner du Samedi 29 Septembre

Potage au Vermicelle

—

Mulet sauce aux Câpres

Bœuf à la mode

—

Tourterelles rôties

—

Haricots verts sautés

Petits Pots de Crême au Thé

Diner du Dimanche 30 Septembre

Potage Bisque

—

Barbue sauce Hollandaise

—

Boudins Richelieu

Perdreaux Périgueux

—

Dindonneau rôti au Cresson

—

Tomates farcies

Pouding de Cabinet (Sobayon au Rhum)

Déjeuner du Lundi 1er Octobre

Cuissot de Chevreuil, sauce poivrade

—

Oreilles de Veau, garniture Tortue

OEuf farcis aux Champignons

—

Sarcelles rôties

—

Salsifis frits

Croûtes à l'Ananas

Dîner du Mardi 2 Octobre

Potage maigre Julienne

—

Brochet à la Financière

Gigot braisé garni de Haricots

—

Râble de Lièvre rôti, sauce Venaison

—

Salade Escarole et Betteraves

Gâteau de Riz

Dîner du Mercredi 3 Octobre

Potage au Sagou

—

Bœuf garni d'Oignons farcis

Filets de Soles à la Villeroi

—

Pintades rôties

—

Haricots verts

Beignets de Pêches

Dîner du Jeudi 4 Octobre

Potage aux Nouilles

—

Perches grillées maître d'hôtel

Perdrix aux Choux

—

Canetons rôtis

—

Epinards à l'Espagnole

Gâteau Saint-Honoré

Dîner du Vendredi 5 Octobre

Potage aux Poireaux et Pommes de terre

—

Maquereau grillé maître d'hôtel

Filets de Sole à la Vénitienne

—

Langouste sauce Mayonnaise

—

Haricots verts sauce liée

Omelette soufflée au Citron

Dîner du Samedi 6 Octobre

Potage Purée à la Condé

—

Bar sauce Hollandaise

Côtelettes de Veau en Papillottes

—

Perdreaux rôtis

—

Pommes de terre à la Béchamel

Poires au Riz

Dîner du Dimanche 7 Octobre

Potage à la Royale aux OEufs pochés (1)

—

Aigrefin sauce Genevoise

—

Timbale Milanaise

Filets de Lapereaux à la Maréchale

—

Faisans truffés rôtis

—

Croûtes aux Champignons

Charlotte russe

(1) L'on offre en même temps du Fromage de Gruyère râpé.

Déjeuner du Lundi 8 Octobre

Cuissot de Sanglier sauce Venaison

—

Croquettes de Homards

Côtelettes de Mouton braisées à la Soubise

—

Volaille rôtie au Cresson

—

Artichauts à l'Anglaise

Flan de Pommes

Dîner du Mardi 9 Octobre

Potage Tapioca

—

Truite au bleu, sauce Bourguignonne

Langue de Bœuf sauce piquante

—

Lapereau rôti

—

Salade de Chicorée

Croquettes de Pommes de terre à la Vanille

Dîner du Mercredi 10 Octobre

Potage à l'Oseille, Purée de Haricots

—

Limande garnie de Moules

Ris de Veau à la Financière

—

Grives rôties

—

Salsifis au blanc

Crême au Café, au bain-marie

Dîner du Jeudi 11 Octobre

Potage au Pain

—

Bœuf garni de Choux, Petit Salé et Saucisson

Filets de Maquereaux sauce Crevettes

—

Poulet rôti

—

Purée de Lentilles

Poires au Riz glacées à l'Abricot

Dîner du Vendredi 12 Octobre

Potage à l'Oignon au Fromage de Gruyère

—

Raie au Beurre noir

Vol-au-vent garni de Cuisses de Grenouilles

—

Perches frites

—

Purée d'Oseille garnie d'OEufs pochés

Pannequets glacés.

Dîner du Samedi 13 Octobre

Potage Vermicelle

—

Civet de Lièvre

Kromesquis de Filets de Merlans

—

Rognon de Veau rôti

—

Navets à la Châtre

Soufflé au Chocolat

Dîner du Dimanche 14 Octobre

Potage au Chasseur

—

Cuissot de Chevreuil, sauce poivrade

—

Croquettes de Volaille

Perdreaux à la Financière

—

Pluviers rôtis

—

Tomates farcies

Pouding Nesselrode

Gâteau de Munich

Déjeuner du Lundi 15 Octobre

Escargots de Champagne aux Fines Herbes

—

Haricots de Mouton

Biftecks à la Béarnaise

—

Hure de Sanglier truffée à la Gelée

—

Œufs à la Tripe

Gâteau Moka

Dîner du Mardi 16 Octobre

Potage au Potiron

—

Palais de Bœuf au gratin

Caneton aux Navets

—

Goujons frits

—

Choux-Fleurs au blanc

Croquettes de Riz

Dîner du Mercredi 17 Octobre

Potage aux Pâtes d'Italie

—

Raie sauce aux Câpres

Côtelettes de Chevreuil sauce poivrade

—

Gigot rôti

—

Haricots Flageolets

Meringues à la Crême

Dîner du Jeudi 18 Octobre

Potage gras, Purée de Riz aux Croûtons

—

Maquereaux maître d'hôtel

Ris de Veau à la Villeroi

—

Oie rôtie garnie de Marrons

—

Salade Escarole

Petites Omelettes à la Célestine

Dîner du Vendredi 19 Octobre

Potage à l'Oseille, Purée de Pommes de terre

—

Congre grillé à la maître d'hôtel

Petites Caisses de Laitances de Carpes à la Béchamel

—

Filets de Soles à la Orly

—

Haricots verts sautés

Poires meringuées

Dîner du Samedi 20 Octobre

Potage Croûtes au Pot

—

Civet de Lièvre

Vol-au-vent à la Dieppoise

—

Rosbeef garni de Duchesses

—

Laitue au Jus

Beignets soufflés à la Vanille

Dîner du Dimanche 21 Octobre

Potage Julienne

—

Turbot sauce Hollandaise

—

Filet de Bœuf à la Périgueux

Salmis de Perdreaux

—

Bécasses rôties

—

Cèpes à la Bordelaise

Pouding au Sagou, Sobayon au Bordeaux

Déjeuner du Lundi 22 Octobre

Entrecôtes garnis de Pommes de terre Châteaubriand

—

Pieds de Porc à la Sainte-Menehould

Matelote de Truites à la Bourguignonne

—

Perdreaux rôtis

—

Croûtes aux Poires

Dîner du Mardi 23 Octobre

Potage gras au Pain

—

Bœuf sauce Tomates

Croquettes de Filets de Soles

—

Mauviettes rôties

—

Oseille garnie d'OEufs durs

Choux grillés à la Crême

Dîner du Mercredi 24 Octobre

Potage maigre, Purée de Pois au Riz

—

Foie de Veau braisé

Filets mignons de Mouton sauce Chevreuil

—

Brochetons frits

—

Haricots Flageolets

Croquettes de Marrons

Dîner du Jeudi 25 Octobre

Potage gras à la Semoule

—

Darne de Saumée grillée, sauce maître d'hôtel

Côtelettes de Veau à l'Italienne

—

Grives rôties

—

Epinards au Velouté

Flan de Pommes Normand

Dîner du Vendredi 26 Octobre

Potage Tapioca au Lait

—

Merlans au gratin

Filets de Maquereaux sautés maître d'hôtel

—

Carpes frites

—

Macaroni à l'Italienne

Poires au Riz

Dîner du Samedi 27 Octobre

Potage gras aux Nouilles

—

Rougets grillés maître d'hôtel

Filet de Mouton braisé, Purée de Lentilles

—

Pigeonneaux rôtis

—

Pommes de terre Béchamel

Gâteau de Riz

Dîner du Dimanche 28 Octobre

Potage à la Reine

—

Brochet à la Chambord

—

Filet de Bœuf Jardinière sauce Madère

Petites Caisses de Mauviettes truffées

—

Quartier de Chevreuil sauce poivrade

Ecrevisses Bordelaise

—

Aubergines farcies

Gelée à l'Ananas

Déjeuner du Lundi 29 Octobre

Gras-double à la Lyonnaise

—

Côtelettes de Chevreuil, purée de Marrons

Friteau de Poulet sauce Tomates

—

Canard sauvage rôti

—

Champignons à la Bordelaise

Beignets de Pommes

Dîner du Mardi 30 Octobre

Potage Poireaux et Pommes de terre

—

Mulet sauce aux Câpres

Côtelettes de Porc sautées, sauce piquante

—

Lapereau rôti

—

Chicorée à l'Espagnole

Beignets de Pommes

Dîner du Mercredi 31 Octobre

Potage Vermicelle

—

Canard aux Navets

Filets de Merlans à la Vénitienne

—

Selle de Mouton rôtie

—

Haricots Flageolets

Crême frite

Dîner du Jeudi 1er Novembre

Potage à l'Oseille liée

—

Anguille à la Tartare

Salmis de Sarcelles

—

Quasi de Veau rôti

—

Choux de Bruxelles

Gâteau de Semoule

Dîner du Vendredi 2 Novembre

Potage aux Choux

—

Morue maître d'hôtel garnie de Pommes de terre

Mayonnaise de Homards

—

Eperlans frits

—

Nouilles au Parmesan

Charlotte de Pommes

Dîner du Samedi 3 Novembre

Potage aux Pâtes d'Italie

—

Tanches à la Provençale

Ris de Veau à l'Oseille

—

Canard sauvage rôti

—

Salade Escarole et Céleri

Meringues à la Crême

Dîner du Dimanche 4 Novembre

Potage Purée Crécy au Riz

—

Grosse Carpe farcie grillée à la Laguipière

—

Volaille à la Toulouse

Salmis de Perdreaux

—

Bécasses rôties

—

Croûtes aux Champignons

Dame blanche glacée

Déjeuner du Lundi 5 Novembre

Jambon rôti, Purée de Marrons

—

Boudins de Volaille à la Soubise

Vol-au-vent garni de ris de Veau

—

Pluviers rôtis

—

Choux de Bruxelles

Pommes meringuées

Dîner du Mardi 6 Novembre

Potage Croûtes au pot

—

Bœuf garni de Navets glacés

Lapereau sauté au Chasseur

—

Sarcelles rôties

—

Céleri à l'Espagnole

Poires au Riz

Dîner du Mercredi 7 Novembre

Potage Purée de Haricots à l'Oseille

—

Soles Colbert

Filet de Mouton braisé

—

Oie rôtie garnie de Marrons

—

Salade Mâches, Céleri et Betteraves

Petits Pots de Crême au Thé

Dîner du Jeudi 8 Novembre

Potage Tapioca

—

Darne d'Esturgeon à la Vénitienne

Canard aux Navets

—

Rognon de Veau rôti

—

Céleri au jus

Pannequets glacés

Dîner du Vendredi 9 Novembre

Potage Potiron

—

Matelote Carpe et Anguille à la Marinière

Moules à la Poulette

—

Soles frites

—

Salsifis au blanc

Omelette soufflée au Kirsch

Dîner du Samedi 10 Novembre

Potage au Riz

—

Carrelets au gratin

Marinade de Cervelles de Veau

—

Pluviers rôtis

—

Epinards au Velouté

Pommes meringuées

Dîner du Dimanche 11 Novembre

Potage Brunoise

—

Turbot, sauce Hollandaise

—

Ris de Veau à la Financière

Salmis de Bécasses

—

Quartier de Chevreuil, sauce Cumberland

—

Timbale de Macaroni à la Napolitaine

Parfait glacé au Café

Déjeuner du Lundi 12 Novembre

Rosbeef mariné sauce poivrade

—

Escargots à la Champenoise

Ailerons de Dinde à la Chipolata

—

Darne de Saumon au Beurre de Montpellier, sauce remoulade

—

Navets glacés

Croquettes de Marrons

Dîner du Mardi 13 Novembre

Potage Julienne

—

Merlans au gratin

Bouchées à la Reine

—

Gigot rôti

—

Salade Escarole et Céleri

Crême frite

Dîner du Mercredi 14 Novembre

Potage Crême de Riz

—

Bœuf garni d'Oignons farcis

Filets de Soles aux Fines Herbes

—

Lapereau rôti

—

Croquettes de Pommes de Terre

Pommes au Beurre

Dîner du Jeudi 15 Novembre

Potage au Sagou

—

Oreilles de Veau sauce piquante

Filets de Limandes au gratin

—

Mauviettes rôties

—

Chicorée à l'Espagnole

Beignets soufflés

Dîner du Vendredi 16 novembre

Potage Purée de Pois au Riz

—

Harengs frais grillés, sauce moutarde

Coquilles de Moules au gratin

—

Perches frites

—

Choux-fleurs à l'huile

Poires meringuées

Dîner du Samedi 17 Novembre

Potage au Pain

—

Bœuf garni de Choux

Filets de Soles à la Villeroi

—

Poulet rôti

—

Salsifis frits

Gâteau de Riz

Dîner du Dimanche 18 Novembre

Consommé aux Œufs pochés

—

Brochet à la Régence

—

Filet de Sanglier, sauce poivrade

Timbale Portugaise

—

Dinde truffée rôtie, sauce Périgueux

—

Cardons à la Moelle

Bombes glacées à la Vanille

Déjeuner du Lundi 19 Novembre

Cabillaud au Beurre fondu garni de Pommes cuites à l'eau

—

Boudins de Nancy

Côtelettes de Veau sauce à la ravigote

—

Filet de Bœuf rôti à la Béarnaise

—

Timbale de Lazagnes au Parmesan

Gâteau de Semoule, Sobayon au Rhum

Dîner du Mardi 20 Novembre

Potage Purée de Marrons aux Croûtons

—

Bœuf garni d'Oignons glacés

Poulet au Riz à l'Indienne

—

Soles frites

—

Choux de Bruxelles

Savarin

Dîner du Mercredi 21 Novembre

Potage à l'Oseille liée

—

Maquereau à la maître d'hôtel

Côtelettes de Mouton braisées à la Soubise

—

Mauviettes rôties

—

Chicorée au jus

OEufs à la Neige

Dîner du Jeudi 22 Novembre

Potage Vermicelle

—

Langue de Bœuf sauce piquante

Filets de Soles à la Orly

—

Sarcelles rôties

—

Céleri à l'Espagnole

Croquettes de Riz

Dîner du Vendredi 23 Novembre

Potage à l'Oignon, Purée Haricots rouges aux Croûtons

—

Morue à la Béchamel

Filets de Merlans à l'Italienne

—

Laitances de Carpes frites

—

Macaroni au gratin

Petites Omelettes à la Célestine

Dîner du Samedi 24 Novembre

Potage au Lazagnes

—

Selle de Mouton braisée à la Soubise

Filets de Limandes à la Dauphine

—

Vanneaux rôtis

—

Salade Mâches et Céleri

Crême au Chocolat au bain-marie

Dîner du Dimanche 25 Novembre

Potage Julienne

—

Cuissot de Chevreuil sauce poivrade

—

Volailles à la Godart

Filets de Soles Normande

—

Bécasses rôties

Homard sauce Mayonnaise

—

Cardons à la Moëlle

Pouding de Cabinet

Déjeuner du Lundi 26 Novembre

Darne d'Esturgeon sauce Genevoise

—

Fraise de Veau vinaigrette

Kromesquis de Filets de Soles

—

Hure de Troyes truffée à la Gelée

—

Chicorée à la Béchamel

Crême frite au Citron

Dîner du Mardi 27 Novembre

Potage Poireaux, Purée de Pommes de terre au Lait

—

Foie de Veau braisée

Turban de Filets de Merlans au gratin

—

Pigeonneaux rôtis

—

Salade Mâches et Céleri

Omelette au Rhum

Dîner du Mercredi 28 Novembre

Potage gras au Pain

—

Bœuf garni de Choux et Petites Saucisses

Filets de Soles à la Dauphine

—

Rouges de rivière rôtis

—

Epinards à l'Espagnole

Croquettes de Riz

Dîner du Jeudi 29 Novembre

Potage au Riz

—

Mulet sauce aux Câpres

Côtelettes de Veau à l'Italienne

—

Poulet rôti

—

Salsifis au blanc

Soufflé à la Vanille

Dîner du Vendredi 30 Novembre

Potage Purée de Lentilles à la Soubise

—

Morue sauce Fines Herbes

Vol-au-Vent garni de Cuisses de Grenouilles

—

Soles frites

—

Pommes de terre à la Béchamel

Choux à la Crême

Dîner du Samedi 1er Décembre

Potage aux Nouilles

—

Tranches de Saumon grillées maître d'hôtel

Cervelles de Mouton au Beurre noir

—

Canard sauvage rôti

—

Céleri au Jus

Beignets de Pommes

Dîner du Dimanche 2 Décembre

Potage au Salep de Perse

—

Barbue sauce aux Huîtres

—

Côtelettes de Chevreuil, Purée de Marrons

Poulets Chevalière

—

Faisans truffés rôtis

—

Timbale de Lazagnes au Parmesan

Croûtes Madère à l'Ananas

Déjeuner du Lundi 3 Décembre

Soles Colbert

—

Tripes à la mode de Caen

Filet de Jambon sauté, garni d'OEufs frits

—

Pâté de Gibier

—

Oignons farcis

Gâteau Moka

Dîner du Mardi 4 Décembre

Potage Purée Crécy au Riz

—

Bœuf garni de Choucroûte

Ris de Veau à l'Italienne

—

Oie rôtie garnie de Marrons

—

Salade Escarole et Betteraves

OEufs au Lait

Dîner du Mercredi 5 Décembre

Potage au Potiron

—

Soles aux fines herbes

Salmis de Canard sauvage

—

Mauviettes rôties

—

Céleri-rave à l'Espagnole

Crême aux Amandes grillées

Dîner du Jeudi 6 Décembre

Potage Purée de Haricots aux Croûtons

—

Carrelet sauce aux Moules

Palais de Bœuf au gratin

—

Levraut rôti

—

Macaroni à la Napolitaine

Pommes meringuées

Dîner du Vendredi 7 Décembre

Potage à l'Oignon Pain et Fromage

—

Tronçons de Thon frais au Carick

Emincée de Cabillaud à la Béchamel

—

Friture de petits Barbillons

—

Lentilles maître d'hôtel

Charlotte de Pommes

Dîner du Samedi 8 Décembre

Potage à l'Orge

—

Noix de Veau aux Epinards

Lapins de Garenne sautés à la Bourguignonne

—

Goujons frits

—

Salade de Chicorée et Céleri

Croquettes de Marrons à la Vanille

Dîner du Dimanche 9 Décembre

Potage au Chasseur

—

Carpe à la Nantua

—

Filet de Bœuf Jardinière, sauce Madère

Timbale Milanaise

—

Gélinottes rôties

—

Croûtes aux Champignons

Gelée à l'Ananas

Déjeuner du Lundi 10 Décembre

Brochet à la Régence

—

OEufs frits sauce poivrade

Foies gras à la Financière

—

Volaille de la Bresse rôtie

—

Macédoine de Légumes à la Béchamel

Gâteau de Plomb

Dîner du Mardi 11 Décembre

Potage à l'Oseille, Purée de Haricots

—

Merlans aux Fines Herbes

Pigeonneaux en Compote

—

Canard sauvage rôti

—

Salsifis au blanc

Pannequets glacés

Dîner du Mercredi 12 Décembre

Potage gras au Pain

—

Bœuf sauce Tomates

Ris de Veau à la Toulouse

—

Perches frites

—

Choux de Bruxelles sautés au Beurre

Beignets de Pommes

Dîner du Jeudi 13 Décembre

Potage au Vermicelle

—

Maquereau à la Provençale

Filet de Mouton braisé garni de Haricots

—

Lapereau rôti

—

Patates au Malaga

Crême frite

Dîner du Vendredi 14 Décembre

Potage Purée de Pois aux Croûtons

—

Matelote Anguilles et Carpes

Coquilles de Moules à la Poulette

—

Soles frites

—

Salade Mâches Céleri et Betteraves

Soufflé au Chocolat

Dîner du Samedi 15 Décembre

Potage Tapioca

—

Darne de Cabillaud sauce Hollandaise

Oreilles de Veau à la Financière

—

Poulet rôti

—

Epinards au Velouté

Gâteau Saint-Honoré

Dîner du Dimanche 16 Décembre

Potage Purée Crécy aux Croûtons

—

Turbot sauce Normande

—

Côtelettes de Sanglier sauce poivrade

Bécasses à la Montmorency

—

Chapons truffés rôtis

—

Céleri à la Béchamel

Pouding Nesselrode

Déjeuner du Lundi 17 Décembre

Filets à la Béarnaise

—

Petites Caisses de Mauviettes Financière

Aspic de Perdreaux

—

Rouges de rivière rôtis

—

OEufs à la Tripe

Gâteau de Plomb

Dîner du Mardi 18 Décembre

Potage aux Pâtes d'Italie

—

Darne de Saumon sauce au Beurre d'Anchois

Civet de Lièvre

—

Quasi de Veau rôti

—

Chicorée au Jus

Charlotte de Pommes

Dîner du Mercredi 19 Décembre

Potage Choux et Pommes de terre

—

Langue de Bœuf sauce piquante

Filets de Limandes aux Moules

—

Selle de Mouton rôtie

—

Salade Escarole et Céleri

Profiterolles au Chocolat

Dîner du Jeudi 20 Décembre

Potage à la Semoule

—

Bœuf garni de Nouilles

Filets de Rougets à la Villeroi

—

Canard sauvage rôti

—

Pommes de terre maître d'hôtel

Gâteau de Riz

Dîner du Vendredi 21 Décembre

Potage Tapioca au Lait

—

Maquereau maître d'hôtel

Matelotes de Vives au Vin blanc

—

Goujons frits

—

Epinards à la Crême

Flan de Pommes Normand

Dîner du Samedi 22 Décembre

Potage Purée de Lentilles aux Croûtons

—

Foie de Veau braisé

Filet de Sanglier sauce Venaison

—

Merlans frits

—

Purée de Soissons

Choux à la Crême

Dîner du Dimanche 23 Décembre

Potage Printanier

—

Brochet à la Financière

—

Chapons à la Toulouse

Timbale Portugaise

—

Coq de bruyère rôti

Buisson Homard et Crevettes

—

Cardons à la Moelle

Dame blanche glacée

Déjeuner du Lundi 24 Décembre

Gigot Purée de Soissons à la Soubise

—

Pieds de Porc farcis truffés

Salmis de Bécassines

—

Quartier de Daim rôti, sauce Cumberland

—

Choux-Fleurs au gratin

Gâteau Mille-Feuilles

Dîner du Mardi 25 Décembre

Potage Saint-Germain

—

Carpe du Rhin à la Nantua

Gigot de Chevreuil, Purée de Marrons

Filets de Volaille à la Maréchale

—

Bécassines rôties

—

Choux de Bruxelles sautés au Beurre

Charlotte russe

Dîner du Mercredi 26 Décembre

Potage aux Poireaux et Purée de Pommes de terre

—

Petits Pâtés

Lapereaux sautés à la Bourguignonne

—

Rosbeef rôti garni de Duchesses

—

Salade Mâches, Céleri et Betteraves

Crême au Cocas au bain-marie

Dîner du Jeudi 27 Décembre

Potage Julienne

—

Tranches de Saumon grillées maître d'hôtel

Noix de Veau braisée

—

Canard sauvage rôti

—

Petits Pois à la Française

Beignets de Pommes

Dîner du Vendredi 28 Décembre

Potage maigre à la Condé

—

Matelote Lotte et Brochet

Filets de Merlans à la Villeroi

—

Laitances de Carpes frites

—

Purée de Pommes de Terre

Pouding au Sagou

Dîner du Samedi 29 Décembre

Potage gras au Pain

—

Perches grillées, sauce maître d'hôtel

Ailerons de Dinde à la Chipolata

—

Rognon de Veau rôti

—

Macaroni à l'Italienne

Soufflé au Chocolat

Dîner du Dimanche 30 Décembre

Potage à la Reine

—

Barbue sauce Hollandaise

—

Boudins à la Richelieu

Poulardes à la Montmorency

Aspic de Foie gras en belle vue, à la Gelée

—

Perdreaux truffés rôtis

—

Croûtes aux Champignons

Gelée d'Oranges

Gâteau Napolitain

Déjeuner du Lundi 31 Décembre

Tête de Veau Tortue

—

Homard à la broche, sauce Mirepoix

Côtelettes de Mouton braisées à la Jardinière

—

Pain de Gibier truffé à la Gelée

—

Truffes du Périgord au Champagne

Tartelettes au Riz à la Vanille

POTAGES

Quand on sert deux potages pour le même dîner, l'on doit, autant que possible, donner un potage clair et l'autre à la purée.

—

Potage au Chasseur.
— Printanier.
— Brunoise.
— Crême de Riz à la Royale.
— Crême de Riz à la Joinville.
— Vermicelle aux Petits Pois.
— Vermicelle aux Pointes d'Asperges.
— au Salep de Perse.
— à la Reine.
— Purée de Gibier au Chasseur.
— Purée de Gibier à la Française.
— — Pois nouveaux à la Saint-Cloud.
— — — — Française.
— — — aux Croûtons.
— — — au Riz (1).
— Saint-Germain.
— Purée de Lentilles à la Soubise.
— — — Brunoise.
— — — à l'Oseille.
— Purée de Haricots rouges à la Condé.

(1) L'on peut faire les mêmes Potages avec la Purée de Pois secs.

Potage Purée de Haricots blancs aux Croûtons.
— — — nouveaux aux Haricots verts.
— Purée Crécy au Riz.
— — aux Croûtons.
— Purée de Navets aux Croûtons.
— Purée de Pommes de terre à la peluche de Cerfeuil.
Potage Tortue.
— Bisque d'Ecrevisses.
— Purée de Marrons aux Croûtons.
— — — à la Jardinière.
— Purée de Levrauts au Riz.
— Julienne.
Consommé aux OEufs pochés } (1).
Potage à la Royale }
— à la Semoule au Consommé.
— à l'Orge.
— au Tapioca.
— au Sagou.
— aux Nouilles.
— à la Farine de Maïs.
— — de Gruau.
— Croûtes au Pot.
— aux Petits Pois nouveaux.
— aux Gros Pois à la Jardinière.
— aux Petites Carottes nouvelles et Petits Pois.
— aux Concombres.
— aux Oignons brûlés et Petits Pois.
— à l'Oseille claire.
— — liée.
— — aux Pointes d'Asperges.

(1) Il est d'usage quand on sert ce potage d'offrir du Gruyère râpé sur une assiette.

Potage à l'Oseille aux Haricots verts.
— — au Riz.
— — Purée de Pois.
— — Purée de Fèves.
— à l'Oignon au Pain } (1).
— — au Vermicelle }
— — Purée de Tomates.
— Vermicelle au Consommé.
— aux Poireaux, Purée de Pommes de terre.
— aux Choux frisés.
— — aux Pommes de terre.
— aux jeunes pousses de Choux verts.

(1) Avec ce potage l'on doit offrir du Gruyère râpé.

HORS-D'ŒUVRE

Beurre frais.
Radis.
Artichauts.
Radis noirs.
Melon.
Concombres.
Figues.
Betteraves rouges.
Choux rouges.
Céleri en branches.
Cornichons.
Raifort.
Pickles.
Sardines fraîches.
— à l'Huile.
Crevettes.
Huîtres fraîches.
Huîtres marinées.
Maquereaux à l'Huile.
Harengs salés.
Harengs saurs.
Saumon fumé sauté à la maître d'hôtel.
Thon à l'Huile.
Petites Truites marinées.
Filets d'Anchois.
Caviar.

Canafrés de Caviar.
Salade de Harengs salés à la Hollandaise.
— de Truffes du Piémont.
Saucisson ordinaire.
— de Lyon.
— d'Arles.
Mortadelle de Bologne.
Langue écarlate.
— fourrée.
— de Mouton.

ENTRÉES CHAUDES

DESTINÉES GÉNÉRALEMENT AUX DÉJEUNERS

OEufs à la coque.
— au Miroir.
— sur le plat.
— au Beurre noir.
— frits, sauce poivrade.
— à la Tripe.
Omelettes aux Fines Herbes.
— à l'Oseille.
— au Fromage de Gruyère.
— au Lard.
— au Jambon.
— aux Pointes d'Asperges.
— aux Champignons.
— Purée de Tomates,
OEufs brouillés.
— aux Champignons.
— aux Truffes.
— aux Pointes d'Asperges.
— au Parmesan.
— farcis aux Champignons.
— à la Béchamel
Bifteck à la Béarnaise
— garni de Pommes de terre frites.
— au Beurre d'Anchois.
— garni de Raifort.

Filets sautés aux Champignons.
Filets sautés à la Chipolata.
— garnis de Nouilles.
Escalopes de Filet de Bœuf aux Truffes.
Entrecôte à la Bordelaise
Escalopes de Filet de Bœuf à la Provençale
Côtelettes de Veau grillées, sauce piquante.
— — — sauce poivrade.
— — en Papillottes.
— — sautées demi-glacées.
— — sautées, sauce ravigote.
Ragoût de Veau au roux.
— — à la Poulette.
Côtelettes de Mouton grillées.
— — sautées demi-glace.
— — à la Soubise.
— — — à l'Indienne.
— — — à la Bretonne.
— — — à la Jardinière.
— — pannées grillées.
Haricots de Mouton.
Poitrine de Mouton grillée.
— — pannée et sauce Tomates.
Queues de Mouton pannées grillées.
— — à la Villeroi.
Hachis de Mouton.
Gras-double à la Rouennaise.
— — Poulette.
— — Lyonnaise.
Tripes à la mode de Caen
Rognon de Bœuf sauté.
Foie de Veau sauté à l'Italienne.
— — à la Provençale.
Mou de Veau sauce Matelote.

Coquilles de Ris de Veau.
Fraise de Veau sauce vinaigrette.
Tête — —
Pieds — —
— — en marinade.
Cervelles de Veau —
— — au Beurre noir.
Rognons de Veau sautés au Vin blanc.
Langues de Veau en Papillottes.
Rognons de Mouton à la Brochette.
— — sautés au Champagne.
— — — à l'Italienne.
Langues de Mouton en Papillottes.
Pieds de Mouton à la Poulette.
— à la Provençale.
Pieds de Porc à la Sainte-Menehould.
— — farcis.
Poulet sauté à la Marengo.
— aux Truffes, à la Financière.
Poulet grillé à la Tartare.
Friteau de Poulet sauce poivrade.
Capilotade de Poulet.
Poulet sauté aux Fines Herbes.
Coquilles de Foies gras.
— de Volaille.
— d'Huîtres au gratin.
— de Moules.
Lapereaux au Chasseur.
— sautés aux Fines Herbes.
Levrauts — —
— — sauce Tomates.
Perdreaux sautés au Chasseur.
Ailerons de Dinde à la Chipolata.
Petits Pâtés.

Pigeonneaux sautés aux Fines Herbes.
— — à la Crapaudine.
Jambon sauté garni d'OEufs frits
— aux Fines Herbes.
Côtelettes de Porc frais grillées.
— — pannées grillées, sauce ravigote.
— — sautées demi-glace.
— — sautées à la Soubise.
— — Purée de Pois.
— — Purée de Pommes de terre.
Pois au Lard.
Harengs frais grillés, sauce moutarde.
— — — ravigote.
Eperlans aux Fines Herbes.
Huîtres frites.
Escargots aux Fines Herbes à la Champenoise.

RELEVÉS DE POISSON

Turbot à l'Anglaise.
— sauce à la Béchamel.
— — à la Hollandaise.
— — aux Moules.
— — aux Crevettes.
— — aux Ecrevisses.
— — Homard.
— — Normande.
Barbue (1).
Cabillaud sauce Hollandaise.
— — au Beurre d'Anchois.
— à la Navarin.
— à la Financière.
— à la Normande.
Saumon à la Financière.
— sauce Genevoise.
— — Hollandaise.
Truite à la Marinière.
— au gratin.
— sauce aux Ecrevisses.
— sauce aux Crevettes.
— à la Nantua.
Esturgeon à la Périgord.
— à la Marinière.

(1) Les Barbues se servent de la même façon que les Turbots.

Esturgeon au Beurre d'Anchois.
— sauce Genevoise.
— au gratin.
Sterlet à la Demidoff.
Brochet à la Régence.
— sauce aux Câpres.
— sauce Genevoise.
— à la Financière.
— à l'Anglaise.
Anguille à la Tartare.
— grillée, sauce Homard.
— — — aux Ecrevisses.
— — — Crevettes.
— — — Anchois.
Barbillon sauce aux Câpres.
— — Genevoise.
— farci grillé, sauce maître d'hôtel.
Cabillaud au gratin.
— sauce Hollandaise.
— — aux Moules.
— — Beurre fondu.
Bar sauce Hollandaise.
— — aux Câpres.
— — Genevoise.
— à la Financière.
— à la Normande.
Soles Colbert
— farcies au gratin.
— à la Normande.
— à la Maréchale.
— à la Villeroi.
— à l'Anglaise, sauce Homard.
— à la Vénitienne.
— à la Marinière.

Soles à la Provençale.
Merlans à la Colbert.
— à la Périgord.
— au gratin.
— à la Villeroi.
— aux Fines Herbes.
— à la maître d'hôtel.
— à l'Anglaise.
Aloses grillées à la Hollandaise.
— — à la Purée d'Oseille.
— à l'Anglaise, sauce Crevettes.
— à la Marinière.
Maquereaux à la maître d'hôtel.
— à la Provençale.
— à la Ravigote.
— à la Normande.
— à l'Anglaise.
— à la Hollandaise.
Rougets à la maître d'hôtel.
— à la Richelieu.
— à la Vénitienne.
— à l'Indienne.
— aux Fines Herbes.
Carpe à la Chambord.
— à la Marinière.
— à la Bourguignonne.
— à la Périgueux.
— à la Champenoise.
— grillée, sauce Crevettes.
Perches au beurre d'Anchois
— à l'Anglaise, sauce Homard.
— à la Villeroi.
— grillées à la maître d'hôtel.

RELEVÉS DE BOUCHERIE, VOLAILLE & GIBIER

Bœuf garni de Carottes à la Nivernaise.
— — d'Oignons glacés.
— — — farcis.
— — de Choux de Bruxelles.
— — de Choucroute.
— — de Choux frisés.
— — de Pommes de terre à la Bretonne.
— — — — à la Lyonnaise.
— — de Purée de Pommes de terre.
— — de Purée de Pommes de terre en Duchesses.
— — de Tomates farcies.
— sauce piquante.
— — Tomates
— garni de Choux rouges et Saucisses (1).
Rosbeef garni de Pommes de terre sautées au Beurre.
— — de Croquettes de Pommes de terre.
— — Carottes nouvelles glacées.
— mariné, sauce poivrade.
— garni de Raifort.
— — de Nouilles.
— — de Macaroni.
— — Riz au Carick.
— à la Périgueux.

(1) Ces garnitures et sauces peuvent également se servir soit avec le Bœuf de la marmite ou le Bœuf braisé.

Rosbeef garni de Tomates farcies.
— — de Purée de Pommes de terre.
— à la Financière.
— à la Jardinière.
— garni de Lazagnes.
— garni de Champignons farcis.
— à la Soubise.
Filet de Bœuf (1).
Tête de Veau à la Tortue.
— à la Financière.
Longe de Veau garnie de Pommes sautées au Beurre.
Rognons de Veau garnis de Chicorée.
Selle de Mouton à la broche garnie de Pommes de terre sautées.
Selle de Mouton à la Bretonne.
— à la Soubise.
— garnie de Concombres.
— — Céleris au Jus.
— à la Jardinière.
— sauce Tomates.
Gigots de Mouton. } (2)
Quartiers d'Agneau. }
Jambon aux Epinards, sauce Madère.
— à la Jardinière, —
— à la Purée de Marrons, —
— garni de Carottes nouvelles, sauce Madère.
— — Choucroûte, —
— — Choux rouges, —

(1) Pour les Relevés de Filets de Bœuf, l'on peut employer les mêmes sauces, garnitures et dénominations que celles indiquées au Rosbeefs.

(2) Adopter pour les Relevés de Quartier d'Agneau et Gigot de Mouton les mêmes sauces et garnitures que celles indiquées aux Selles de Mouton.

Jambon garni de Macaroni, sauce Madère.
— à la Financière.
Filets de Porc, sauce Robert.
— à la Bretonne.
— à la Purée de Pommes de terre.
— garnis de Tomates farcies.
Cochon de Lait rôti, sauce maître d'hôtel.
— rôti, sauce Cariek à l'Indienne.
— — Robert.
Cuissot de Sanglier, sauce poivrade.
Quartier de Chevreuil, —
— sauce Venaison.
Cuissot de Venaison, sauce Chevreuil.
Dinde truffée rôtie, sauce Périgueux
Chapons truffés rôtis, —
Volaille de la Bresse rôtie, sauce Périgueux.
— de La Flèche — —

ENTRÉES CHAUDES DE BOUCHERIE

VOLAILLE & GIBIER

Escalopes de Filets de Bœuf aux Truffes.
— — aux Champignons.
— — à la Financière.
— — à la Périgueux.
— — garnies de Chicorée.
— — garnies d'Épinards.
Escalopes de Filet de Bœuf à la Purée de Pommes de terre.
— — — de Marrons.
Filet de Bœuf Entrée (1).
Grenadins de Veau à la Nivernaise.
— — à l'Oseille.
— — à la Chicorée.
Noix de Veau. (Mêmes garnitures que les précédents.)
Côtelettes de Veau. — —
Tendrons de Veau à la Nivernaises.
— à la Villeroi.
Filets mignons de Mouton au Chevreuil.
Queues de Mouton braisées.
Filet de Mouton braisé à la Bordelaise.
— à la Nivernaise.
— garni de Pois au Lard.
— — Tomates farcies.

(1) Mêmes sauces et garnitures que pour les Relevés de Rosbeef.

Filet de Mouton garni de Flageolets à la Bretonne.
— — Navets glacés.
Gigot de Mouton braisé (1).
Epigrammes d'Agneau à la Toulouse.
— — garnies de Pointes d'Asperges.
— — à la Villeroi.
Côtelettes d'Agneau garnies d'une Macédoine.
— — braisées pannées aux Concombres.
Palais de Bœuf au gratin.
— à la Provençale.
— en blanquette.
— à la Lyonnaise.
Foie de Veau braisé à la broche.
Ris de Veau à l'Oseille et à la Toulouse.
Langue de Bœuf braisée, sauce piquante.
— garnie de Laitues.
Ris de Veau à la Chicorée.
— Purée de Marrons.
— sauce Tomates.
— en Caisses.
Vol-au-vent garni d'Escalopes de Ris de Veau.
Oreilles de Veau sauce ravigote.
— sauce Tortue.
— à l'Italienne.
— à la Villeroi.
— en marinade.
Langues de Mouton au gratin.
Chapons à la Toulouse.
— à la Godard.
— à l'Indienne.
Poulardes à la Montmorency.
— à l'Estragon.

(1) Mêmes garnitures que les Filets de Mouton.

Poulardes garnies de Tomates farcies.
— Truffées sauce Périgueux.
— au gros sel.
Dindes et Dindonneaux pour Entrées (1).
Fricassée de Poulet au naturel.
— à la Chevalière.
— à la Financière.
— à la Bourguignonne.
— à la Villeroi.
Kari de Poulet à l'Indienne.
Suprême de Poulet aux Truffes.
Filets de Poulets à l'Ecarlate.
— Poulardes à la Maréchale.
— Chapons à la Toulouse.
Vol-au-vent garni d'une Fricassée de Poulet.
Croquettes de Volaille.
Boudins de Poulet à la Soubise.
— à la Richelieu.
— à la Villeroi.
Croquettes de Foie gras.
— Ris de Veau.
— Homard.
Kromesquis de Perdreaux.
— Filets de Soles.
Bouchées aux Huîtres.
Bouchées à la Reine.
Pigeons poëlés, sauce Tomates
— en compotes.
— aux Petits Pois.
Filets de Pigeons à la Maréchale.
— à la Financière.
Canetons aux Olives.

(1) Mêmes garnitures que celle des Chapons et Poulardes.

Canetons aux Navets.
— aux Petits Pois.
— à la Nivernaise.
Filets de Canetons, sauce bigarade.
Lapereaux sautés à la Bourguignoune.
— — Champenoise.
Filets de Lapereaux à la Maréchale.
— — à la Toulouse.
Boudins de Lapereaux à la Richelieu.
— — à la Financière.
Civet de Lièvre.
Filets de Levrauts piqués, sautés, sauce poivrade.
Filets de Lièvre piqués aux Truffes.
Côtelettes de Chevreuil sautées, sauce poivrade.
— Purée de Gibier.
— Purée de Marrons.
Filets de Chevreuil sauce Venaison.
— sauce marinade.
Côtelettes de Sanglier sauce poivrade.
Filet de Sanglier, Purée de Marrons.
Selle de — sauce piquante.
Cailles à la Financière.
— à la Jardinière.
— à la Périgueux.
— en Caisses aux Fines Herbes.
— en Papillottes.
— en Salmis.
Perdreaux aux Choux.
— à la Périgueux.
— à la Chipolata.
Filets de Perdreaux sautés aux Truffes.
— — à la Maréchale.
Salmis de Perdreaux.
Bécasses à la Périgord.

Bécasses à la Montmorency.
Filets de Bécasses sautés aux Truffes.
Salmis de —
Bécassines au gratin.
— en caisses.
— farcies à la Bourguignonne.
Grives au Chasseur.
Mauviettes sautées entières.
— en petites Caisses
Filets de Faisans au suprême.
— Canards sauvages à la Bigarade.
Salmis de Canards sauvages.
— Pluviers.
— Vanneaux.
— Sarcelles.
— Rouges de Rivières.
Pluviers au gratin.
Foie gras à la Financière.
Escalopes de Foies gras aux Truffes.
Timbale Milanaise.
Timbale Portugaise (1).

(1) La Timbale Portugaise est un mets excellent spécial à la maison Chevet du Palais-Royal. J'en donne la recette parce qu'on ne la trouverait dans aucun livre de cuisine :

200 grammes de Nouilles (les faire blanchir) ;
100 — de Parmesan ;
1/4 de litre Purée de Tomates ;
1/4 — — allemande ;
1/4 Beurre d'Isigny ;

Un Salpicon de Langue écarlate, Crête de Coq, blanc de Volaille, Truffes, Champignons, une forte dose de Karick. Mettez d'abord l'Allemand, la Tomate, le Fromage, le Beurre, le Karick, le Salpicon, les Nouilles à la fin ; faites sauter quelques tours vivement et servez dans une Timbale comme pour la Milanaise.

ENTRÉES DE POISSON

Filets de Soles à la Dieppoise.
— à la Normande.
— sauce aux Moules.
— à la Royale.
— à la Dauphine.
— à la Vénitienne.
— à la Villeroi.
— à la Horly.
Limandes (1).
Filets de Merlans à l'Italienne.
— au gratin.
Boudins de Merlans à la Richelieu.
Turban de Filets de Merlans au gratin.
Rougets grillés, sauce maître d'hôtel.
Filets de Rougets aux Fines Herbes.
— à la Villeroy.
Darne d'Esturgeon à la Genevoise.
— à la Provençale.
— aux Petits Pois.
Filets d'Esturgeon aux Fines Herbes.
Escalopes d'Esturgeon sautées aux Truffes.
Darne de Saumon grillée, sauce maître d'hôtel.
— — aux Câpres.
— à la Génevoise.

(1) L'on peut servir les Limandes accompagnéés des mêmes sauces et garnitures que celles indiquées aux Filets de Soles ci-dessus.

Darne de Saumon à la Vénitienne.
Filets de Saumon, sauce Anchois.
— à la Sainte-Menehould.
Petites Truites à la Genevoise.
— grillées à la maître d'hôtel.
Tronçons de Thon au Carick.
— à la Provençale.
— aux Petits Pois au Lard.
Darne de Cabillaud sauce Hollandaise.
— sauce aux Câpres.
— au Beurre fondu.
— sauce Crevettes.
Emincée de Cabillaud au gratin.
— à la Béchamel.
Morue à la maître d'hôtel.
Brandade de Morue.
Morue au Beurre noir.
— à la Béchamel.
— à la Vénitienne.
— à la maître d'hôtel.
— sauce Crevettes.
Caisses de Laitances de Maquereaux aux Truffes.
Raie au Beurre noir.
— sauce aux Câpres.
Vives à la Française.
— en Matelote au Vin blanc.
Vol-au-vent garni d'Huîtres à la Maintenon
Moules à la Poulette.
Carpes en Matelote.
— farcies.
Vol-au-vent garni de Laitances de Carpes.
Laitances de Carpes frites.
— en Caisses.

Anguille en Matelote.
— à la Tartare.
— Pâté chaud.
Lamproie Matelote.
Lottes au Vin blanc.
— aux Fines Herbes.
Barbillons Matelote à la Marinière.
— grillés, sauce maître d'hôtel.
— — au Beurre d'Anchois.
— farcis grillés.
Tanches à la Poulette.
— grillées, sauce maître d'hôtel.
— — au Beurre d'Anchois.
— à la Provençale.
— en Matelote.
Tronçons d'Alose en Matelote.
Cuisses de Grenouilles à la Poulette.
— pannées frites.

ENTRÉES FROIDES

Mayonnaise de Volaille.
Chaud-froid de —
— Bécasses.
— Bécassines.
— Perdreaux.
— Bartavelles.
— Pluviers.
— Grives.
— Mauviettes.
— Faisan.
— Gelinottes.
Noix de Veau à la Gelée.
— au Beurre de Montpellier.
Côtelettes de Veau en belle vue.
Cervelles de Veau en Mayonnaise.
Aspic de Cervelles de Veau.
— Foies gras.
— Filets de Faisans.
— Filets de Volailles.
— Filets de Perdreaux.
— Filets de Soles.
— Homards.
Pain de Foie gras truffé à la Gelée.
— Volaille — —
— Gibier — —
Darne d'Esturgeon au Beurre de Montpellier.

Darne de Saumon au Beurre de Montpellier.
Salade russe.
Mayonnaise de Homards.
— de Saumon.
— de Brochet.
— de Truites.
— de Filets de Soles.

ROTS DE BOUCHERIE, VOLAILLE & GIBIER

Filet de Bœuf rôti.
Rosbeef rôti.
Gigot de Mouton rôti.
Selle de Mouton rôtie.
Langue de Veau rôtie.
Rognon de Veau rôti.
Quartier d'Agneau rôti.
Carré de Porc frais rôti.
Cimier — —
Quartier de Daim rôti, sauce Cumberland.
— Chevreuil rôti, sauce Venaison.
— Sanglier — poivrade.
Oie rôtie.
— garnie de Marrons.
Canetons nouveaux rôtis.
Poulet rôti au Cresson.
Poularde rôtie au Cresson.
Chapon rôti au Cresson.
Dindonneau rôti au Cresson.
Dinde rôtie, garnie de Marrons.
Chapon truffé rôti, sauce Périgueux (1).
Dinde truffée rôtie, —
Pintade — —

(1) Tous les rôts truffés peuvent être servis accompagnés d'une sauce Périgueux, de même qu'on peut les servir sans être truffés et sans sauce.

Faisans truffés rôtis, sauce Périgueux.
Bartavelles, — —
Gelinottes, — —
Coqs de Bruyère truffés rôtis, sauce Périgueux.
Graounes d'Ecosse — —
Cannepetières, — —
Bécasses, — —
Bécassines, — —
Pluviers, — —
Râles de Genêt, — —
Cailles, — —
Grives, — —
Ortolans, — —
Bec-Figues, — —
Mauviettes, — —
Pigeonneaux rôtis au Cresson.
Ramiers rôtis.
Vanneaux truffés, rôtis, sauce Périgueux.
Canards sauvages truffés, rôtis, sauce Périgueux.
Rouges de rivière, — —
Sarcelles, — —
Lapereaux, — —
Levrauts, — —

ROTS DE FRITURE

Soles frites.
Limandes frites.
Goujons frits.
Merlans —
Carpes frites.
Brochetons frits.
Barbillons —
Truites frites.
Tanches —
Perches. —

GROSSES PIÈCES FROIDES POUR ROTS

Galantine de Volaille truffée à la Gelée.
— Faisan —
— Perdreaux —
Pâté de Foies gras aux Truffes.
Terrine — —
Pâté de Gibier —
— Volaille —
Filet de Bœuf à la Gelée.
Hure de Troyes —
— Sanglier truffée à la Gelée.
Jambon à la Gelée.
Buisson de Truffes au Vin de Champagne.
— de Homards et Crevettes.
— d'Ecrevisses.
Saumon, sauce Mayonnaise
Truite, —
Brochet, —
Bar, —
Volaille à la Gelée.
— sauce remoulade.

ENTREMETS DE LÉGUMES

OEufs pochés à l'Oseille.
— farcis à la Villeroi.
— — Périgueux.
— à la Béchamel (1).
Macaroni à l'Italienne.
— au gratin.
Timbale de Macaroni à la Napolitaine.
— de Lazagnes au Parmesan.
— de Nouilles au Carick à l'Indienne.
Pommes de terre à l'Anglaise.
— à la maître d'hôtel.
— frites.
— à la Béchamel.
— à la Bretonne.
— à la Lyonnaise.
— sautées.
— en Purée.
— à la Châteaubriand.
— en Duchesses.
— en Croquettes.
Patates sautées au Beurre.
— — Malaga.
Salsifis au Beurre.

(1) Pour les autres manières de servir les OEufs, voir au folio 262, chapitre des Entrées pour Déjeuner.

Salsifis frits.
Tomates farcies à la Provençale.
— à la Sicilienne.
Truffes entières au Vin de Champagne.
— sautées au Madère.
— — Suprême.
Timbale de Truffes à la Financière.
Truffes du Piémont en Salade.
Asperges en branches, sauce au Beurre.
— à l'Huile.
Pointes d'Asperges aux Petits Pois.
Fonds d'Artichauts à la Villeroi.
— au Suprême.
— frits.
Artichauts à l'eau, sauce au Beurre.
— à la Barigoule.
— à la Lyonnaise.
— à la Provençale.
Aubergines frites.
— farcies à la Provençale.
Cardons au Consommé.
— à la Moelle.
Céleri au Jus.
— à la Béchamel.
Céleri-rave à l'Espagnole.
Concombres farcis.
— à la Béchamel.
Carottes nouvelles au Beurre.
— à la Béchamel.
Champignons à la Provençale.
— à la Bordelaise.
Croûtes aux Champignons.
Morilles sautées.
— au Suprême.

Chicorée au Velouté.
— à la Béchamel, garnie d'OEufs pochés.
— à l'Espagnole.
Choux-Fleurs sauce au Beurre.
— au Parmesan au gratin.
— à la Villeroi.
Brocolis sauce au Beurre.
Choux frisés au Beurre.
Choux d'York farcis.
— rouges à la Valenciennes.
Choux de Bruxelles au Velouté.
— au Beurre.
Epinards au Velouté.
— à l'Espagnole.
— à la Béchamel.
— à la Crême au Sucre.
Fèves de Marais à l'Anglaise.
— à la maître d'hôtel.
— liées à la Française.
— en Purée.
Haricots verts sautés.
— à l'Anglaise.
— à la Lyonnaise.
— en Salade.
Flageolets à la maître d'hôtel.
— sautés.
— à la Bretonne.
Haricots panachés maître d'hôtel.
— Purée de Soissons.
Laitues au Consommé.
— à l'Espagnole.
— farcie.
Lentilles maître d'hôtel.

Lentilles en Salade.
Macédoine de Légumes.
— à la Béchamel.
Navets à la Châtre.
— à la Béchamel.
— à l'Espagnole.
— glacés.
Oignons farcis.
— glacés.
Petits Pois à l'Anglaise.
— à la Française.
Purée de Pois.
Cèpes à la Bordelaise.
— Provençale.

GROSSES PIECES DE PATISSSERIE

QUI DOIVENT, DANS LES DINERS SERVIS A LA FRANÇAISE,

ÈTRE PLACÉES DANS LES FLANCS OU DANS LES BOUTS DE TABLE

Compiègne.
Baba.
Munich.
Savarin.
Cussy.
Breton.
Biscuits à la Vanille.
Napolitain.
Mille-Feuilles.
Nougat Parisien.
Doubles Cornes d'abondance.
Corbeille en Nougat garnie.
Croque-en-Bouche d'Aboukir (1).

(1) Quoique les Gâteaux qui précèdent soient désignés comme grosses pièces de Pâtisserie, on peut néanmoins les servir comme moyens Gâteaux d'entremets.

ENTREMETS DE PATISSERIE

Gâteau Ambroisie.
— Moka.
Cussy à la Chantilly.
Gâteau des Trois-Frères.
— Saint-Honoré.
— Pithiviers.
— Richelieu.
Flan de Pommes grillées.
— de Pêches.
— de Cerises.
— d'Abricots.
— de Mirabelles.
— de Fraises.
— de Framboises.
— d'Epines-Vinette.
— de Crême.
— de Pommes à la Normande.
Génoise aux Confitures.
Eclairs au Café.
Pains de La Mecque.
Meringues à la Crême.
Dartois.
Petits Nougats.
Tartelettes au Riz à la Vanille.

ENTREMETS SUCRÉS

Omelette soufflée à la Vanille.
— au Marasquin.
— à la Gelée de Groseilles.
— au Rhum.
Petites Omelettes à la Célestine.
Pannequets glacés.
— à la Royale.
Œufs au lait.
Œufs à la Neige.
Charlotte de Pommes.
— de Poires.
Croûtes Madère
— à l'Ananas.
— aux Pêches.
Beignets soufflés.
Soufflés au Chocolat.
— à la Vanille.
— au Citron.
— à la Fleur d'Oranger.
Beignets de Pommes.
— de Patates.
— de Pêches.
— d'Abricots.
— d'Ananas.
Pommes au Beurre.
Pommes meringuées.

Pommes au Riz.
Poires au Riz.
Pêches —
Abricots —
Croquettes de Riz à la Vanille.
— au Citron.
— à la Fleur d'Oranger.
Croquettes de Marrons.
Crême frite.
Pouding de Fruits.
— de Cabinet.
Brède Pouding.
Plum —
Profiterolles au Chocolat.
Pêches meringuées à la Condé.
Abricots — —
Ananas — —
Poires — —
Gâteau de Riz.
— de Semoule.
— au Tapioca.
Gelée aux Fraises.
— aux Cerises.
— aux Quatre-Fruits.
— aux Epines-Vinette.
— aux Grenades.
— aux Abricots.
— à l'Ananas.
— aux Framboises.
— aux Mandarines.
— au Kirsch.
— au Rhum.
— au Marasquin.
— au Noyau.

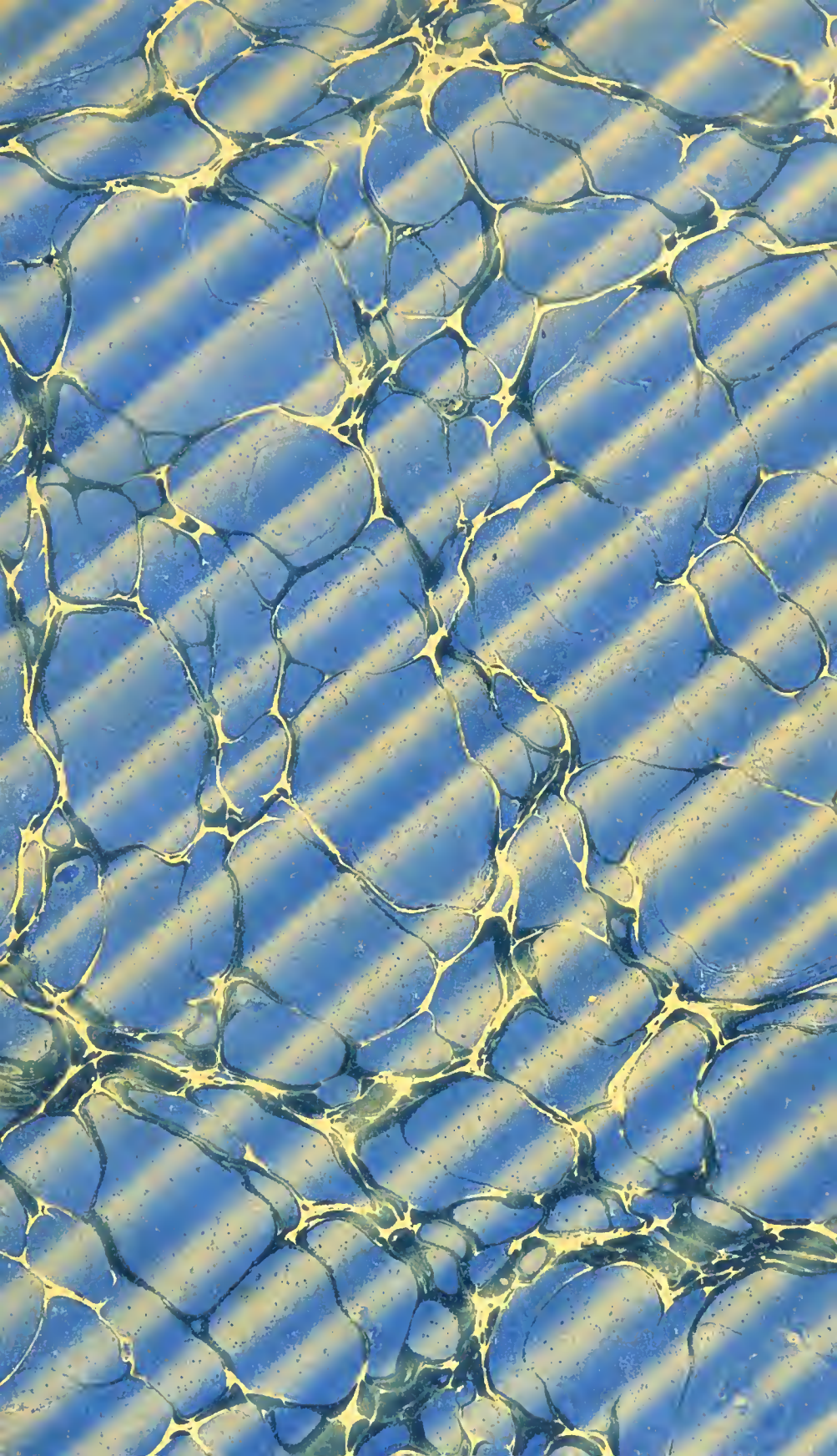
Gelée à l'Orange.
Paniers d'Oranges garnis de Gelée d'Oranges.
Macédoine de Fruits au Marasquin.
— — au Kirsch.
Mousse à l'Ananas.
— au Chocolat.
— aux Fraises.
— au Thé.
— à la Vanille.
— à la Framboise.
Pain glacé de Marrons à la Vanille.
— de Fraises.
— d'Abricots.
— de Pêches.
Suédoise de Fruits à la Gelée.
Crême au bain-marie à la Vanille.
— — au Chocolat.
— — au Café.
— — au Thé.
— — au Caramel.
— — au Cédrat.
— — à la Fleur d'Oranger.
— — au Marasquin.
— — aux Pistaches.
Bavaroise au Café.
— au Cacao.
— au Chocolat.
— au Thé.
— à la Fleur d'Oranger.
— au Caramel.
— aux Pistaches.
— à la Vanille.
— aux Fraises.

Bavaroise aux Abricots.
— aux Pêches.
— aux Framboises.
— au Marasquin.
Fromage glacé (1).
Dame blanche.
Plombières.
Bombe.
Pouding Nesselrode.
Parfait au Café.
— à la Vanille.
— au Chocolat (2).

(1) Le même Fromage glacé peut être composé de plusieurs Crêmes ou appareils de goûts différents.

(2) Toutes les Crêmes et Fruits attribués aux Bavaroises conviennent également pour les Fromages glacés.

Imp^ie J. BRUNARD, Troyes, rue Urbain IV, 85.

TABLE DES MATIÈRES

	Pages.
Notice biographique	5
Avant-propos	17
Des soins à donner aux Vins	21
De l'organisation d'une table et de la direction à donner à un Dîner	29
Qualités nutritives de certains mets	41
Boutades humoristiques, d'après Carême	43
Déjeuners et Dîners	47
Potages	257
Petits Hors-d'Œuvre	260
Entrées chaudes destinées généralement aux Déjeuners	262
Relevés de Poisson	266
Relevés de Boucherie, Volaille et Gibier	269
Entrées chaudes de Boucherie, Volaille et Gibier	272
Entrées de Poisson	277
Entrées froides	280
Rôts de Boucherie, Volaille et Gibier	282
Rôts de Friture	284
Grosses pièces froides pour Rôts	285
Entremets de Légumes	286
Grosses pièces de Pâtisserie	290
Entremets de Pâtisserie	291
Entremets sucrés	292